

FÖRENINGEN MARTHAS SKRIFTER.

HANDBOK

I ENKLARE

TRÄDGÅRDSODLING

LÄMPAD FÖR ALLMOGEHEM.

AF

ALEXANDRA SMIRNOFF.



HELSINGFORS,
EDLUNDSKA BOKHANDELN
I DISTRIBUTION

Pris: 60 p.ni.



Hb Erikoiskokkelma Yarnito
Maatalous A. b.

HANDBOK

I ENKLARE

TRÄDGÅRDSODLING

LÄMPAD FÖR ALLMOGEHEM.

AF

ALEXANDRA SMIRNOFF.



HELSINGFORS 1904,
HELSINGFORS CENTRALTRYCKERI.

HANDBOOK

FRIDG ARSOLING

W. DECOMMENT

TRIZING ANDING

18494

NOTES AND REVISIONS
REVISIONS AND NOTES

FÖRORD.

Sedan under de senaste årtionden landtbruket gått så framåt hos oss som utställningar och dylikt utvisa, har intresset i landet äfven börjat omfatta trädgårdsodlingen, hvilken förut ansågs endast tillhöra »Herrgården».

Nytan af trädgårdsodlingen är numera erkänd inom alla kulturländer och börjar hos oss äfven träda mer och mer i förgrunden, hvilket visar att folket fått blick för densamma, ty man börjar småningom inse, att ett stycke jord odladt för frambringande af trädgårdsväxter, väl kan betala det arbete och den kostnad som derpå nedlägges. Denna odling är ej allenast af stor ekonomisk fördel utan invärkar äfven förädlande på odlaren och hemmet i dess helhet. Dess alster är en helsosam omvexling med den tunga, salta föda man ofta finner på landtmannens bord.

Jag vänder mig därför till kvinnan som är hemmets vårdarinna, och genom sin pligt bunden vid detsamma. Hon kan genom att omfatta trädgårdsodlingen vid hemmet lemna arbetet utomhus, emedan hon genom trädgårdehs skötsel och dess

afkastning, äfven kan bidraga till hushållets förkofran samt derjämte gifva barnen den nödiga vård de äro i behof af. Dessutom kunna barnen, hvilka med glad håg uppfostras att hjälpa henne, vänja sig vid hemmets väl och sålunda allt mer fästa sig vid fädernetorfvän.

Emedan utrymmet och ändamålet med denna skrift fordrar begränsning, behandlas i detta lilla häfte blott de enklaste, ekonomiska och matnyttiga växterna. Och som användning af grönsaker ännu är så föga allmän hos vårt folk, bifogas en del matrecept till lättnad för värdinnan, som nog inser fördelen af omvexling inom hushållet, ty man har ju otaliga exempel på att, der mannen vid hemkomsten från arbetet erhåller en väl tillredd och sund föda, känner han ej behof att med starka drycker framkalla matlusten.

Äfven de medicinska egenskaperna hos en del kryddväxter omnämnes här i förbigående.

Ett litet tillägg om blomsterodling ansågs vara på sin plats då man sett hur redan det lilla barnet fröjdats vid åsynen af en blomma. Umgänget med blommor är väl äfven ett af de ädlaste nöjen ej allenast för ungdomen, utan äfven för de äldre.

Då på en del ställen, icke blott gödseln är öfverallt kringströdd utan äfven ett slöseri äger rum med de ämnen som kunde komposteras, redogöres här tämligen noggrant för kompostens beredning. Man bör nämligen kunna — sedan trädgården en gång är ordnad — förse trädgården

med kraft, utan att tillgripa gödseln vid gården, hvilken husbonden med rätta så mycket som möjligt vill spara för åkern.

Såsom ett bevis för det ofvansagda vill jag omtala att vid min vistelse i Sverige, — 1870-talet — var jag i tillfälle att ofta besöka en gammal kvinna, som ägde en liten stuga, ett trädgårdsland, ett par fruktträd och en bikupa, hvaraf hon lefde och som hon odlade med största omsorg, utan att ega något husdjur. Hon bodde invid landsvägen och företog sig att hvarje afton insamla all den gödsel som tillkommit under dagens lopp på en ganska lång sträcka af denna landsväg. Äfven samlade hon torra blad, aska, sopor och affall från hushållet, samt komposterade allt detta med sådan framgång, att alla grannar måste erkänna att gumman hade den bäst skötta trädgården med kraftigt utvecklade växter, i synnerhet hufvudkål och kålrötter af hvilka hon försålde en hel mängd.

Måne vi ej till någon del kunde följa den gamla kvinnans exempel?

Måtte min lilla skrift bland vårt lands kvinnor bidraga, att väcka intresse för trädgårdsskötseln, ty man kan vara förvissad om, att de genom detta arbete vidare befordra praktisk, folklig upplysning och utveckling. Trädgårdsodlingen borde för oss i Finland bli en folkets sak och detta skulle naturligtvis bäst befordras genom att införa den som undervisningsämne vid folkskolorna; men som frågan härom är så vigtig och omfattande, skulle

den behöfva närmare klargöras i ett härför alldeles skildt arbete.

Det arbete, som här framlägges för allmänheten håller sig närmast till Doktor O. Eneroths »Trädgårdsbok för Allmoge».

Med tacksamhet må nämnas Fru Quist född Olsoni och folkskollärarinnan Fröken Sundström hvilkas vänliga tillmötesgående hjälpt mig med en del af matrecepten.

Helsingfors i april 1901.

Alexandra Smirnoff.

Om köksträdgårds anläggning och skötsel.

Läge. En köksträdgård bör ej anläggas för högt upp på en höjd, der växterna lida af torka och blåst, eller för djupt ned i en dal, då de åter äro utsatta för nattfroster. Allra bäst anlägger man den på en sakta jämn sluttning eller också på en jämn mark, företrädesvis mot söder.

Skydd och inhägnad. Det är ej nog att en trädgård har sol. Den måste äfven hafva skydd mot kalla vindar. Man måste derföre tillika välja platsen så att trädgården blir skyddad mot de nordliga och ostliga vindarna. En sådan plats finner man ofta på södra sidan om byggnader, eller i närheten af högre, ej alltför närstående trädgrupper.

På samma gång man uppmäter platsen och utstakar formen, uppgör man äfven hur man skall inhägna platsen. Detta sker enklast med en 1,8 meters hög gärdesgård. Ännu bättre är dock att på östra och västra sidorna inhägna den med en häck af vår vackra gran, hvilken genom sin hårdighet lämpar sig för detta ändamål öfver hela landet. En sådan häck anlägges så, att man till först djupgräfver jorden tätt innanför gärdet

60 centimeter djupt och 60 centim. bredt, och inblandar ny god jord samt något brunnen gödsel i den uppgrädda jorden, därefter jämnas och krattas den, då den bildar en låg vall eller bänk. Midt på densamma uppgräfvess en ränna, hvare efter ett utsatt snöre planteras, tidigast i augusti — eller senast inom utgången af september månad uti enkel rad 3 à 4-åriga granplantor, intagna direkt från skogen, — och 30 à 40 cm mellan hvarje planta. Sedan får häcken växa fritt, till dess den uppnått något öfver önskad höjd 1,5 meter, men då toppas den något och klippes på sidorna samt formas bredare nedtill än upptill. De nedre sidogrenarna få *icke klippas för starkt eller för nära stammen*, ty då dö de ut, och häcken blir kal nedtill. Granhäckar klippas de första åren årligen något litet i september eller under vintern. Som äldre behöfver häcken icke klippas oftare än hvart annat eller hvart tredje år.

Löfhäckar af björk, rönn, hägg och al planteras helst tidigt på våren, men jorden förberedes hösten förut såsom här ofvan är beskrifvet för granhäcken. Man planterar 2 à 3-åriga plantor i enkel rad med högst 15 cm mellan hvarje och så djupt som de stått förut. Före planteringen afskåras rotspetsarna något. Då rötterna äro väl täckta och rännan nära full med jord, trampas något omkring hvarje planta och vattnas grundligt ifall väderleken är torr och sedan fyller med torr jord. Betäckt med denna torra jord bibe-

hålles fuktigheten längre. Inträffar torka, måste äfven sedan emellanåt vattnas — åtminstone första sommaren — samt hållas rent från ogräs. För att få dessa löfhäckar täta, måste de ifrån början skarpt beskäras. Andra våren efter planteringen afskäras plantorna 7 à 9 centim. öfver jordytan för att framkalla kraftiga skott. Våren därpå afskäras de från stammarna under förra sommaren utväxta skotten; ungefär två tredjedelar af deras längd. Från dessa utgå sedan sidoskott som göra att häcken blir tät ända från marken. Sedan häcken uppnått 1,5 meter måste den ändå för hvarje vår eller höst klippas för att hållas tät, vacker och jämnhög. Dock får man ej glömma, att björken bör beskäras på hösten, aldrig på våren, då man vet att det minsta sår framkallar saftflöde, som lätt dödar trädet. Vid klippningen å sidorna formas den bred nedtill, men tunn och smal upptill. Häckar med sådan form äro vackrare och mera mottagliga för luft och sol, än de med rätt uppstående sidor. Då häcken uppnått samma höjd som gärdet kan det senare borttagas.

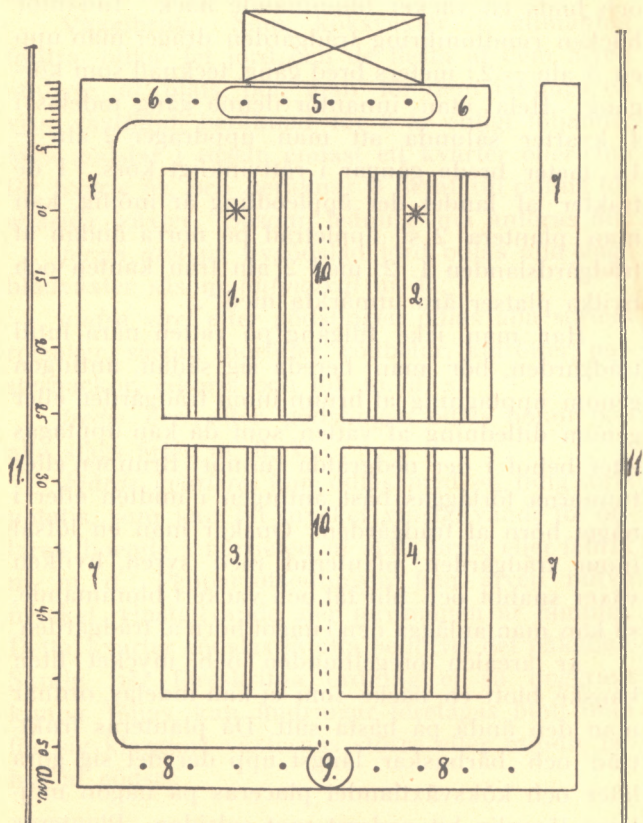
Är platsen omgifven af skog, så att man kan umbära den höga häcken, kan man skydda sin trädgård med att plantera pilbuskar af den vanliga tyska korgpilen på östra och vestra sidorna, hvilkas kvistar med fördel kunna försälgas till korgflätning eller användas för eget behof, hvar igenom denna plantering kunde bli en liten inkomst för trädgårdens egare.

Jordmån. Innan man griper sig an med något arbete på en plats, bör man undersöka *grunden* eller *alfven* och i detta hänseende välja den plats, der alfven ej är altför sank och kall eller också alltför lös och torr. Försummar man detta, så utsätter man sig för stora kostnader och mycket arbete som annars kunde sparats, om man gjort ett väl beräknadt val af plats.

Form. Har man valt ett soligt och skyddadt läge och en passande jordmån, så skrider man till utstakning af platsen. Dervid bestämmer man först, hvilken *form* man vill gifva åt trädgården. Den bäst passande formen för en köksträdgård är en fyrkant, antingen liksidig eller aflång enligt bifogade teckning.

Indelning. Enligt planritningen indelas trädgården på följande sätt: Rundtomkring dess östra och vestra sidor, straxt innanför och utmed inhägnaden lägger man en 2 aln = 1,2 meter bred list på hvilken man planterar häcken. På södra sidan som bör vara helt öppen för solen, lägger man en lika bred list, på hvilken planteras bärbuskar af röda och svarta vinbär af hvilka skördas fullt mogna frukter så nordligt som i trakten emellan Uleåborg och Torneå. Invid boningshuset i hela dess längd djupgräfvdes en 2 aln = 1,2 meter bred list, hvari planteras midt på listen rosenbuskar med 2 alns = 1,2 meters mellanrum, deremellan och framför dessa, fleråriga prydnadsväxter. De stycken af nämnda list, som komma att stå öppna

Planritning öfver en mindre trädgård.



1. 2. 3. 4. Qvarter för köksväxterna enligt vaxelbruket.
 5. List för blomster. 6. Syrenbuskar. 7. List för häcken.
 8. List för bärbuskar. 9. Löfsal. 10. Täckdike. 11. Öppet dike. * Äppleträd.

för nordanvind kunna planteras med syrenbuskar och bilda en vacker blommande häck. Innanför häcken rundtomkring trädgården drager man upp en 3 aln = 2,1 meters bred gång, tecknad som körgång. Hela ytan innanför denna gång indelas i 4 kvarter sålunda att man uppdrager 2 aln = 1,2 meter breda gångar i rättvinkligt kors. I de trakter af landet der äppleodling är möjlig, kan man plantera 2 st. äppleträd på norra ändan af trädgårdslanden 1. 2. med 2 aln från kanten och hvilka platser äro utmärkta med *.

Har man icke tillgång på vatten nära intill trädgården, bör man bereda sig sådan, antingen genom upptagning af brunn inom trädgården eller genom ditleddning af vatten, som då kan upptagas efter behof i der nedgräfdä tunnör. Brunnen eller tunnorna förläggas bäst antingen i midten eller i något hörn af trädgården. Önskar man en löfsal inom trädgården, planterad med syren, hvilken växer snabbt och blir tät och vackert blommande, så kan man anlägga den i något hörn af trädgården.

Är arealen oregelbunden och mycket liten kanske blott en backe som ej kan indelas, ordnar man den ändå på bästa sätt. Då planteras fruktträd och bärbuskar längst upp der det sig göra låter och köksväxtlandet placeras på någon möjligen lämplig bit nederst mot solsidan. Planteras vidare fram vid boningshuset några prydnadsbuskar, en löfsal och blommor på en list, samt ett par tre smala gånger i olika förgreningar och

vackra höjningar, så blir platsen vid det lilla hemmet både vacker och fruktbärande*).

Växelbruk. Som köksväxter i allmänhet fordra olika fet jord och de flesta af dem äfven ombyte af plats, bör man för dem iakttaga en viss växtföljd, beräknad för 3 år enligt följande: Man gödslar i regeln endast ett kvarter eller ruta för hvarje år, och beräknar 3 deraf till odling för ettåriga växter. Såsom ledning må anföras att:

första året på nygödslad jord odlas alla slags bladväxter såsom *hufvudkål* m. fl.;

andra året efter gödslingen odlas alla sorters rotsaker, såsom morötter, rödbetar, kålrötter, palsternackor, cikoria och lök m. fl. s.;

tredje året efter gödslingen odlas bönor och alla slags ärter m. fl. s.

Fjärde kvarteret kan odlas med en tidig sorts potatis, som kan bli mycket vinstgifvande för odlaren boende i närheten af stad, bruk eller fabrik m. m. d. Pepparrotsodlingen kan äfven blifva mycket vinstgifvande der jordmånen är lämplig. Detta kvarter gödslas så ofta behofvet det påkallar. Skulle här föreskrifna ordning ej så noggrant kunna följas, kan ändringar företagas blott man för sig klargjort växternas större eller mindre behof af gödsel.

*) Vid denna planering kan man ju rådfråga länsträdgårdsmästaren eller någon annan i närheten boende sakkunnig person.

Platsens beredning.

Dikning eller torrläggning. Är platsen besvärad af bergs- eller bottensyra, måste denna noga afledas, ty trädgårdsväxter trivas ej på vattensjuk mark, de äro finare och ömtåligare än åkerns växter. Rundtomkring trädgården gräver man i detta fall ett djupare *afloppsdikey*. Genom trädgården lägger man i den midtersta gången ett dike, som kan vara öppet, eller ett djupt täckdikey, — dock beroende af platsens beskaffenhet, — helst af kullersten, aspvirke eller enris som täckes med mossa och öfverst med torf eller dylikt och deröfver med sand.

Är platsen bergig och kuperad, så att ej dike rundt omkring kan upptagas, måste man rätta sig efter lokala förhållanden och då blott efter berget eller backen upptaga ett såkalladt uppfångsdikey för bergsyran och därifrån leda den i täckdiken ned till lämpligaste utlopp eller till afloppsdikey.

Djupgräfningens afsigt är, att få matjordslagret så djupt och näringsrikt som möjligt, hvilket för växterna är förmånligt, något som hvarje landtman numera vet.

Det är nämligen icke nog med att skaffa sig en god matjord för sin trädgård, ty innan man förer någon sådan på jordstycket, tager man i öfvervägande, på hvilken slags *grund* eller *alf* mat-

jorden hvilat. Bäst är om alfven består af en bättre lerjord. Då djupgräfvades första hösten hela jordstycket eller också endast *ett kvarter första hösten* och sedan de öfriga kvarteren de följande höstarna, allt efter tillgång på arbetsstyrka. Genom att djupgräfvat trädgårdsjorden får man upp mycket mera must i matjorden. En sådan djupgrävning är så god som en half gödning. Den verkställs på följande sätt:

Vid ena sidan af jordstycket gräfvades ett dike, minst $1\frac{1}{2}$ fot = 45 centim. djupt och två spadtag bredt. Jorden i detta dike uppkastas bredvid på yttersidan. Intill detta dike gräfvades ett dylikt hvars jord uppkastas i det andra och så fortfares tills stycket är grävt. Det sista diket fylles med den jord som upptogs ur det första och är liggande vid andra sidan eller kanten. Sedan påfylles ett tjockt lager af *kärrmylla* och *spillning*, äfven *kalk*, om så anses nödigt, som nedgräfvades och väl inblandas med det öfriga jordlagret. Första året efter grävningen odlas på stycket gröfre växter, såsom kålrötter, potatis, tills den i jordytan befintliga alfven hunnit söndervittras och blandad med matjorden blifvit lämplig för köksväxter i allmänhet. Äfven gammal trädgårdsjord är det fördelaktigt att djupgräfvat, hvart sjette år eller så.

Är grunden åter mycket *dålig*, består den af *pinnmo*, *grus*, eller *en mycket mager hvitlera*, så låter man den vara och *fyller endast på matjord så mycket man kan*.

Myllförbättring. Köksväxterna, isynnerhet rotväxterna, behöfva en djup lucker tillika närande jordmån. En sådan matjord har icke engång den bästa åker. Skillnaden är nemligen den, att man kostar på sitt trädgårdsland något mera. Men den ger också en större vinst, om den rätt skötes. En tung lerjord luckrar man således upp med sand. En alltför lätt sandjord binder man åter genom att påföra lerjord, eller en väl söndertrampad fetare lera. I hvilket fall som helst måste man påföra jord som bildats af förmultnade växter och djurlemningar. Derfor bereder man sig så kallade *komposter* eller *samlingshögar*. De förnämsta slagen äro :

1. *Grästorf* som ihoplägges i ordentligt lagrade högar och sålunda, att grässvålssidorna alltid komma att ligga mot hvarandra.

2. En blandning af *djord*, *sand* och *kalk*, hvilka trenne ämnen läggas i lager och för öfrigt på det sätt som hvarje landtman känner.

3. En blandning af *gammalt löf*, *ogräs*, *afskräde efter växter* eller *djur*, *halmboss* eller (vid hafskusten) *tång*, som ej får hinna torka m. m. Äfven dessa ämnen bredas ut i lager på hvarandra alltefter som man samlar dem.

Alla samlingshögarne *kastas om* ett par gånger om året. De kunna användas andra hösten efter deras hopläggning. Alla högar af jord, gödsel, eller samlingsjord, böra helst skyddas mot sol och regn under takskjul. Annars förflyktigas och bort-

sköljes en god del af de ämnen, som innehålla mesta musten.

På sådana orter, der man har god tillgång på kolstybbe, kan man dermed luckra upp en tung, sur jord.

All *aska*, som man kan samla är god till gödning samt till att blanda i sur dyjord i stället för kalk. Utom den *aska*, som man får ur kök och badstuga, efter byk o. s. v. bör man äfven genom bränning af ris och skräp bereda sig dylik. Bästa beredningssättet är det, att sedan rishögen antändts och just när lågan brutit ut täcka den med ett fotstjockt lager skräpjord.

Gödning. Tager man vara på alla de gödningsännen, som kunna hopsamlas vid en gård, så kan man så småningom skaffa ihop hvad trädgården behöfver. Om åkern får all spillning efter boskapen och hästarna, så finnas dock många gödseltillgångar öfver för trädgården. Den här ofvan nämnda jordblandningen är redan en gödning. Men man har äfven andra och fetare ämnen att taga vara på. All *urin* allt *tvätt-* och *sköljvatten* bör samlas. Nyttjar man *färsch urin*, bör den utspädas med 8—9 gånger så mycket vatten. Blandar man dessa ämnen sedan de fått ruttna något, med 3 gånger så mycket vatten och dermed öfversilas en blandning af *dyjord* eller multnade afskräden, så får man en god *trädgårdsgödsel*, när blandningen väl fått förmultna. Om laken från gödselstacken blandas med hälften eller tredjedelen

så mycket vatten och man dermed öfversilar trädgårdslandet straxt före vårgräfningen, så gödes jorden derigenom mycket väl. Alla sorters *afskräden* både efter djur och växter, *sot, aska*, allt dylikt kan, om det samlas och lägges hvarftals i högar och omgräfvcs några gånger, tjena trädgården till gödning.

Afträdesgödseln är det starkaste af alla gödningsämnen, men förlorar mycket lätt sina bästa beståndsdelar, och bör därför med största noggrannhet samlas och behandlas. Här framställes därför ett sätt att tillgodogöra sig den, hvilket blifvit pröfvadt och torde befinnas värdt den största uppmärksamhet. Få gödningsämnen, som sagdt, öfverträffa i styrka och godhet menniskospillningen. Då denna likväl anses osnygg, hastigt öfvergår i förruttnelse och lätt förstöres genom luftens inverkan, bör den beredas till kompost eller blandning. Detta tillgår enklast på det sätt, att man nära intill det på baksidan öppna afträdet upplägger under ett brädtak dyjord eller en samlingshög af sopor, löf, lucker torf, sand m. m. och med dessa ämnen täcker spillningen ett par tre gånger dagligen, så att den icke får ligga utsatt för luften. Härigenom vinnes: att afträdet och platsen deromkring blifva fria från stank; att spillningens gödande delar ej bortgå, utan hopsamlas i blandningshögen, och sålunda mångdubbel gödsel erhålles. Denna blandning uttages en gång i veckan och upplägges i en särskild blandningshög, som bör täckas med skjul mot regn, och med några veckors

mellantid, 2 à 3 gånger omkastas. Den förvandlar sig då snart till en svart, fet mylla, som saknar lukt, är snygg att handtera och användes i sådant skick såsom gödsel för alla trädgårdsväxter, i synnerhet för kål, lök m. m. I kusttrakter, der man har större tillgång på fisk, bör man samla alla fiskafskräden till gödsel för trädgården.

Varm och kall gödsel. Ligger trädgården något sankt, och är jordmånen derföre kall, bör man göda med varmare gödsel, såsom spillning efter hästar, får samt höns och andra fjäderfä. — Ligger trädgården högt och har en varm jordmån, kan man göda den med kallare gödsel, såsom spillning efter boskap och svin.

Gödselvatten. En god del af trädgården skulle årligen kunna gödas tillräckligt med *gödselvatten*, om man förut genom ofvannämnda jordblandningar förskaffat sig tillräckligt djup mylla.

Man bereder det klaraste gödselvatten genom att lägga *boskapsgödsel* eller *fårgödsel* i vatten och låta det dra. Man begagnar endast det klara extractet*). Äfven de i artikeln gödning nämnda blandningarne kunna begagnas, liksom äfven utspädd lake från gödselstaden. Man vattnar dermed flera gånger under sommaren *medan plantorna växa*. De frodas deraf särdeles mycket.

Man har vid gödselvattning att iakttaga följande regler:

*) Det kraftigaste ämne som dragits utur gödseln,

1. Man bör bland köksväxterna dermed vattna endast dem, som fordra starkare gödning, det vill säga sådana som böra odlas på nygödd jord eller andra året efter gödningen.

2. Man bör endast vattna så länge växterna äro i växt.

3. Rotväxterna vattnas dermed endast under förra delen af sommaren, (endast så länge som de växa på bladen).

4. Äfven fruktträden vattnas på detta sätt, men aldrig under fruktmognaden.

5. Man bör noggrant se till, att man, vid vattningen ej sköljer öfver sjelfva plantan och dess blad, emedan dessa deraf brännas samt blifva fläckiga och sjukliga. Man bör derföre hafva en fylld vattenkanna tillhands för att med rent vatten afskölja bladen.

Jordens årliga brukning. För att ernå rika och vackra skördar, ligger mycken vikt på att sköta jorden väl. Hvarje höst bör man, helst straxt efter skördens inbergande, uppköra eller omgräfva sina trädgårdsland temligen djupt. Jorden vittras då lättare sönder af luftens och frostens inverkan under vintern samt blifver deraf mera lös och bördig. Man kör ut gödseln på kvarteret, och gräfver ned den på samma gång man höstgräfver. Hindrar väderleken, så att man på en sur, klibbig jord ej kan gräfva eller köra, så kör man ut gödseln så fort jorden frusit ihop och breder ut den genast. I detta fall blir vårgräfning

nödvändig. Huru mycket gödsel man skall föra ut på trädgårdskvarteret, beror på jordens beskaffenhet, om den behöfver mycket eller litet. Det beror äfven på, om man vill odla sådana växter, som fordra mycket gödsel eller icke. Några tums tjockt lager bör man dock alltid kunna breda ut.

Jordmagasin kallas den afskilda plats, — der man för att äfven införa ordning på detta område — bereder växtmylla och tillfälliga gödningsämnen till trädgårdsjordens förbättring. Der upplägger man i hög samlingar af växt- och djurafskräden, samt omarbetar dessa till gödningsämnen. Der sammankör, hoplägger och blandar man dyjord, skogsjord och grästorfjord till blandningar, hvarmed man efter behof förökar trädgårdens mylla. Hit bör äfven *afträdet* förläggas, dock så att det med baksidan stöter intill denna plats, på det att spillningen ifrån detsamma må kunna *beredas* på samma gång som de öfriga samlingshögarne.

Sängarnes uppdragning. Hvarje säng göres, såsom nämnt är 2 alnar = 1,20 meter bred, och gångarne deremellan en half aln 30 cm breda. Detta sker på så sätt, att man på norra och södra sidorna af kvarteren utmäter med 2 alnars måttet på krattskäftet sådana afstånd, och gör ett märke i kanten vid hvarje mått. Tvänne personer gå sedan på hvar sin sida af kvarteret, hållande ett snöre i hvar sin ända, och draga snöret — vanligt tömsnöre — genom jordytan, i de utmärkta fårorna. Gångarne 1 fot breda mellan sängarne, trampas.

Såning. Alla köksväxtfrön böra sås i *rader*. Raderna uppdragas först med snöret, liksom sängarne. Huru många rader man på hvarje säng bör draga upp, beror på det utrymme de särskilda växterna fordra, hvarom längre ned. De uppdragna raderna fördjupas sedan med ett särskildt redskap. Den ena ändan af krattans kam kan äfven härtill begagnas. På fröets storlek beror, huru djupa fåror man bör uppdraga.

Fröens täckning. I dessa fåror sås nu de smärre fröen så tätt att frö faller invid frö. Större frön, såsom ärter och bönor, *läggas* med ett *visst* afstånd mellan hvarje frö. — Med krattkammens baksida myllas jord ner från fårans kanter öfver fröen.

Ju större fröna äro, med desto mer mylla behöfva de täckas. Regeln lyder, att hvarje frö skall täckas med ett lager mylla, som är *5 gånger så tjockt som själfva fröet*. Sängarne klappas der- efter af somliga med klappbräde. För att få plantorna från början i starkare växt, vattnar man i fårorna med gödselvatten före sådden.

Plantering.

Plantors uppdragning. Flera bland köksväxterna kunna icke sås genast på den plats, der de skola växa. Det är mest sådana växter, som behöfva sås *tidigt* för att hinna blifva färdiga under vår korta sommar. Sådde man dem på kalljord

så tidigt, så skulle de lätt förstöras af froster om vårnätterna. Sådana växter äro kålväxter. Man sår därför dessa i plantbänken, der de kunna få skydd under kalla vårnätter, och flyttar sedan plantorna på trädgårdssängarne. Om plantbänkar m. m. se sid. 26.

Plantornas utflyttning ur bänken sker så snart väderleken det tillåter, och de äro färdiga till utflyttning, hvilket inträffar så snart de visa sitt tredje blad, utom hjertbladen. Man bör dock äfven se till, att väderleken är lämplig, det vill säga, att de svåraste nattfrosterna äro förbi.

Då man upptager och utflyttar plantorna, bör man först och främst tillse, att *de fina rötterna ej torka*. Man bör därför hafva till hands ett ämbare fyllt med vatten hvori litet kogödsel blifvit upplöst. I detta gödselvatten doppar man rötterna före planteringen.

Plantornas sättning. Sängarne, på hvilka plantorna skola planteras, afsnöras med rader liksom sängarne för sådd. Men i stället för att fördjupa ränderna, gör man i dessa ränder ett hål med handen eller med en plantpinne, hvori plantan nedstickes något djupare än den stått förut, men icke så, att jorden kommer öfver det s. k. hjertbladet. Noga bör ock tillses, att rötterna icke vikas utan att de komma rakt ned. Äro rötterna långa, afkortas de något. Jorden makas intill plantan så att hålet fylles, hvarefter vattnas grundligt, dels för fuktigheten, dels därför att

jorden må sluta sig väl till rötterna. All plantering bör ske vid mulen väderlek eller sent på aftonen.

Alla plantor sättas i *förband* på följande sätt:

.
.
.

Huru tätt de olika plantorna skola sättas, beror på det olika utrymme de fordra. Derom nedanför vid frågan om odlingen af hvarje särskildt växtslag.

Vattning.

Dröjer det allt för länge mellan regndagarna, så måste man själf skaffa växterna vatten.

Bästa tiden för vattning under sommaren är om aftonen eller vid mulen väderlek, eller också tidigt på morgonen.

Helst användes *regn-*, *insjö-* eller *åvatten*.

Brunns- och *källvatten* som är hårdt och kallt, bör först, innan det användes, en stund i öppna kärl utsättas för inverkan af sol och luft.

Hafsvattnet är odugligt att vattna med.

Ju starkare torkan är, desto oftare måste man vattna, stundom både morgon och afton, i synnerhet om jorden är mycket lös eller varm. Vigtigt är, att icke vattna för litet för hvarje gång, särskildt om jorden är lerhaltig. Man bör ej spara på vatten då man vattnar.

Inträffar starkare torka straxt efter såningen så är godt att vattna, men vid vattningen bör vattenkannan då alltid vara försedd med *sil*. Så snart fröen grott och plantorna uppkommit, bör man deremot icke gerna vattna, utan i högsta nödfall; ty derigenom retas plantorna till en större växtlighet, hvilken man då, i den händelse att långvarig torka inträffar, genom ständig vattning måste underhålla. Till äldre plantors vattning nyttjas icke *sil*. Stå de i rad i kanten af en list, bör man draga upp en fåra ofvan raden, vattna i den och derefter igenmylla den.

Luckring.

När man vattnat några gånger, har jorden småningom packat ihop sig på ytan. Derföre måste man litet emellan luckra upp jorden mellan raderna och plantorna.

Rensning och Gallring.

Rensningen sker väl på samma gång som luckringen. Men man måste tillika rensa med fingrarna inne i raderna. Vid första rensningen upprycker man då tillika så aktsamt som möjligt de plantor som stå för tätt i raderna. Detta kallas att *gallra*, hvilket är nödvändigt, ty om plantorna stå för tätt, så hindra de hvarandras växt. Man får sämre skörd af många och små plantor än af sådana, som alla haft tillräckligt utrymme.

Rätta tiden för rensning är den, då jorden icke är för torr och icke för våt. Jorden bör vara lagom fuktig, såsom efter ett litet regn.

Kupning.

Med kupning af trädgårdsväxter förstås det samma som med kupning af potatis. Skillnaden är endast den, att man i trädgården får kupa de flesta växterna med händerna eller med ett särskildt redskap som är gjordt för handkraft.

Redskap.

De viktigaste trädgårdsredskap för de ofvan anförda arbetena äro:

a) För gräfning spade och grepe.

Den bästa i vanlig trädgårdsjord är den så kallade *engelska jernskyffeln*.

I styf, tung jord deremot är den gamla *finska* den bästa. Endast nedre delen af dess mot spetsen afrundade skifva består af jern; öfre delen af skifvan består af spadträdet som går i ett med skaftet.

De bästa *grepar* äro de redan hos oss införda såkallade *amerikanska*, med sina långa tänder.

b) För *luckring* och *rensning* är en särskild luckringshacka nödvändig. Man har sådana både med långt och kort skaft. Sjelfva hackans skifva är 4—5 tum = 10—12 centim. lång och i nedre kanten 2 tum = 5 centim. bred, motsvarar i det närmaste vår vanliga gräfta.

c) Till kupning användes en särskild *kupnings-hacka*.

f) Till radernas uppdragning användes till *trädgårdssnöre* en vanlig lina, tömsnöre. I ena ändan deraf har man en 3 kvarter = 45 cm lång trädkil eller spetsig stör.

g) Till fårors uppdragande begagnas ofta nog ena ändan af krattkammen. Bäst användes dock dertill ett särskildt redskap, en trädkil, liknande en upp och nedvänd hammare, på ett $2\frac{1}{2}$ aln långt skaft.

h) Till jordens klappning efter sådden begagnas af somliga *klappbräde*. Det består af ett 4—6 kvart. = 1 meter långt, 9 tum = 22 cm bredt och 1 tum $2\frac{1}{2}$ cm tjockt brädstycke midt igenom hvilket man fäster ett 6 kv. långt skaft.

i) Till plantering har man en plantpinne, fig. 1.

k) Till vattning och gödning med gödselvatten har man en vanlig trädgårdskanna, hvartill bör finnas sil. Helst bör man skaffa sig en vattenkanna af jernbleck. En sådan är varaktigare än de af tunn hvit bleckplåt och blir därför på längden ej så kostsam som de tunna kannorna. En omtänksam man målar sin kanna både utan och innan med *oljefärg*. Lättast att handtera äro de vattenkannor som äro ovala i genomskärning.

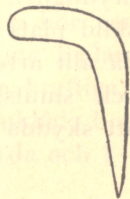


Fig. 1

Till att föra en större mängd vatten eller gödselvatten begagnar man med fördel en kärra med så, enligt vidstående fig. 2 som är lätt och särdeles passande på platser der trädgårdens skötsel handhafves endast af en person t. ex. vårdinnan. *)

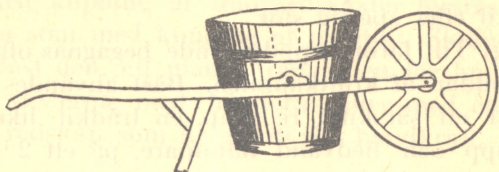


Fig. 2.

1) *Krattor*, dels med jern-, dels med trädtänder.

Ingen landtman eller trädgårdsman kan vara nog aktsam om sina redskap. Både för deras egen skuld och för att bibehålla ordning och prydlighet, är det alltså godt att gifva dem en skild plats i lidret på en hylla eller så. På hösten då allt arbete är slut, gör man dem rena från jord, och smuts, ingnider dem derefter med flott för att skydda dem mot rost.

Plantbänken.

Plantbänken tjénar dels till att drifva fram växter till skörd — företrädesvis i norra delen af

*) För våra i allmänhet slöjdkunniga allmogemän är det en småsak, att tillverka en dylik kärra, dessmer som den äfven kan vara till stor nytta för hämtning af vatten till köket, ladugården m. m.

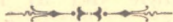
landet — tidigare än på kalljord kan ske, dels till att uppdraga plantor, som man sedan vill plantera ut på sängarna i trädgården. För dessa ändamål behöfver man skaffa sig en varmare jord eller undervärme och mildare luft kring plantorna. Detta vinner man genom att anlägga plantbänk.

Plantbänken anlägges på den till jordmagasinet bestämda platsen, som bör ega torr grund samt ligga soligt och lugnt. Bänk dertill lägges i april med ungefär 45 cm hög ströbädd hvari äfven kan inblandas löf, mossor o. d. om tillgång deraf finnes, men man måste tillse, att det ej får ligga i stora klumpar, utan med grepen liksom sättas i jemna lager. Blir bädden för varm, så kan man minska värmen derigenom, att man något tilltrampar ströet, ty i en för varm bänk bli plantorna vanligen långa och ömtåliga för omflyttning och få då äfven lätt klumprot. Bänken bör vara sval för kålplantor, 15 à 20 gr värme i plantbänken är tillräcklig; då bli plantorna kraftiga.

På denna bädd ställes en s. k. bänklåda hopfogad af 8 à 9 tum = 20 à 22 cm breda och 1 1/2 tum = 4 cm tjocka bräder.

Lådans såväl som sjelfva bäddens längd afpassas efter behofvet. Bredden af lådan antaga vi högst 1 met. bred. Bädden bör sträcka sig nära en half aln = 30 cm utom lådan på alla sidor. Denna öfverskjutande del af bädden benämnes *ströpall*. Lådan fylles med ett 6 à 7 tum = 15 à 17 cm lager finare jord eller såkallad bänkjord,

som man förut blandat och anskaffat till platsen. När jorden kännes någorlunda mild besås bänken. Närmare om sådden vid beskrifningen om odling af hufvudkål. Omfånget till ofvan beskrifna plantbänk är något stor för en liten trädgård, men det hindrar ej att flere husbönder kunna förena sig om densamma, eller också att en man uppdrager en mängd plantor, t. ex. hufvudkål, till försäljning, hvilket kan blifva en liten extra inkomst. Men vill odlaren uppdraga plantor endast för eget behof, kan man göra lådan endast så stor, att man kan täcka den med ett innanfönster, hvilket ytinnehåll är tillräckligt för uppdragning af hufvudkålplantor för en trädgård enligt bifogade ritning. Denna lilla plantbänk kan läggas invid boningshusets vägg mot söder der man noga kan öfvervaka densamma, att till nätterna pålägga fönstret, och om man befärar nattfroster täcka hela bänken med en matta. Men på dagarna bör man lufta mer eller mindre och vid solsken och varm väderlek helt och hållet aftaga fönstret. Då plantorna bli större kan man äfven lufta under varma nätter. De sålunda uppdragna plantorna bli genom denna skötsel både kraftiga och hårdiga.



Allmänna regler för kokning af färiska grönsaker och rotsaker.

Alla grönsaker böra tvättas och sköljas flere gånger i rent, kallt watten. Åro de wisnade så låt dem ligga i saltwatten omkring 20 minuter. Insekter aflägsnas ifrån grönsaker om man slår kokande watten öfwer dem eller låter dem ligga i starkt saltwatten.

Man kan koka alla slags grönsaker i järn-gryta, de läggas i kokande saltadt watten — 1 theff. salt till 1 l. watten — för att bibehålla sin smak och koka fort utan lock för att bibehålla sin färg.

Swittfål och löf blifwa mera lättsmälta och äfwen behagligare till smaken om de först förwällas, hwarefter wattenet slås bort.

Såfalladt hårt brunnswatten, hwari ärter och bönor ej lätt blifwa mjuka, tillsättes med en bit färskt fett eller $\frac{1}{2}$ theff. renad soda, för att få dem fortare mjuka.

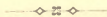
[Rotsaker böra mycket noga tvättas, sköljas och om möjligt borstas innan de skalas. Detta af snygghets och sundhetsfål för menniskan, men

äfwen af hänsyn mot våra husdjur åt hwilka skalen böra gifwas, och för hwilka renlighet är af lifa stor betydelse, som för menniskan. Wid kokning af rotsaker tillsättes, utom salt, äfwen 1 theff. socker till hwarje liter watten för att de ej skola förlora sin naturliga söta smak.

Grönsakers tillredning.

Det enklaste och billigaste sätt att tillreda grönsaker är att koka dem mjuka i saltwatten, bortslå wattnet och äta dem utan mjölafredning.

Då grönsaker äro fattiga på fett så winna de både i smak och näringsvärde, om de, sedan wattnet väl afrunnit och de äro upplagda på fat, öfvergjutas med några skedblad skirt smör.



**Om de särskilda köksväxterna och deras odling,
användning, förvaring samt om fröskörd.**

Mat-rabarber.

Denna mångåriga matnyttiga växt får ej fattas i någon den minsta trädgård, hårdig som den är öfver hela Finland dertill lättskött och mycket helsosam.

Bladstjälkarne som till smaken likna omogna krusbär, skördas under försommaren, företrädesvis då till sylt innan krusbären hunnit blifva färdiga och för inläggning på buteljer. Rabarber är således för hushållet af stort värde under denna tid på året, då vanligen frukt ej finnes att få.

De bästa plantorna äro de som man förskaffar sig genom delning af äldre plantor som utmärka sig genom *grofva bladskäft*. En eller två sådana plantor äro nog; de gifva redan andra året en temligen god skörd. Man kan sedermera sjelf dela dessa. Plantan bör få en afskild plats, ty den kan med omsorgsfull vård stå orubbad på samma plats i 20 till 30 år. Vid fortplantning åter genom sidoknoppar bortgräfvess försigtigt jord

från plantans ena sida, hvarefter en eller flere knoppar lösskäras sålunda att en bit af sjelfva roten medföljer hvarefter jorden åter makas intill plantan. Fortplantningen genom sidoknoppar kan företagas dels i augusti och september, dels om våren i början af Maj i södra delen och senare i norra delen af landet beroende af när jorden börjar »reda sig». Platsen bör vara *solig* med mera *fuktig* än *torr* grund, och stort utrymme, hvarför inan planterar den midt på en 1,20 m. bred säng, med en mycket djup och fet jord, samt 1,20 m. emellan hvarje planta. Man gräfver en grop 75 cm djup och lika bred, och fyller den på botten med laträngödsel derefter med starkt gödslad jord, ju fetare desto bättre. Med brunnen gödsel förnyas gödningen den tredje hösten och sedan hvarannan höst. Ett par starka gödselvattningar på vårsommaren äro jämväl af mycken nytta. Plantorna kunna utsättas med lika fördel tidigt på våren som på hösten i augusti eller september.

Jorden omkring plantorna bör alltid hållas ren från ogräs, samt vattning under sommaren om väderleken är mycket torr. Vid skörden bör man iakttaga, att icke alla bladen få borttagas på samma gång, utan kvarlemnas alltid $\frac{1}{4}$ af de mindre bladen, vidare att man ej bör afbryta bladstjälkarne, utan afskäras de försigtigt med knif för att ej skada plantan. För att få bladstjälkarne så *kraftiga* och *saftiga* som möjligt bortskäres blomskaftet så snart det visar sig.

Den bästa kända rabarbersort är *Victoria* hvaraf plantorna kunna erhållas från hvarje handelsträdgård inom Finland. Fortplantas äfven genom frön, men aldrig erhålles derigenom så smakliga sorter som den här ofvan redan i odlingen intagna *Victoria*.

Användning och förvaring. Rabarber förvaras öfver vintern på så sätt, att stjälkarne tvättas, skalas — sker sålunda att yttre hinnan afdrages varligt — och skäras i tärningar, hwilka läggas uti förut väl rengjorda buteljer, hwarefter desamma genast fyllas med kallt watten, korkas och harkas väl, samt förvaras i källare. Denna rabarber håller sig fullkomligt frisk äfwen till smaken till och med i 2 år.

Mos beredes sålunda: Man skalar och skär i tärningar sönder bladskafen, kokar dem i jämnt så mycket watten att ej widbränning må ske, tillsätter så sirap eller socker efter smak. Till **Rabarber syltet** tager man åtminstone lika stor wigt socker eller sirap som bladskaf.

Rabarbergröt. 1 kilo bladskaf skalas, skäres i små bitar, kokas i en liter watten med sirap efter smak. Då rabarbern är mjuk afredes gröten med potatismjöl. Man kan äfwen, om man så önskar, använda mannagryn.

Rabarberpaj. Stjälkarne skalas samt skäras i små stycken och inläggas jämte en blandning af fint stötta hweteskorpor och sirap i formen samt

betäckas med en tunn tortdeg, hwaröfwer något socker tillströs. Anrättningen gräddas en half timme i en varm ugn. Serveras äfven kall.

Rabarbersoppa. Stjälkarne skalas och skäras i tärningar, förvällas genast derefter i kokande watten som afljstes innan rabarbertärningarne börjarjönderfalla — högst 10—15 minuters kokning är tillräcklig. — Genom att tillsätta för mycket socker, borttager man rabarberns fina smak. Till 1 kilogr. rabarberstjälk tages omkring 2 liter watten. Soppan afredes med potatismjöl, wispadt i kallt watten, och kan förtäras varm, men är såsom kall mera wälsmakande, läskande och mycket helsosam under febersjukdom, samt bidrager mycket till matmjältningen.

För att öka wälsmaken kan såväl citron som fanel tillsättas efter smak till alla dessa rätter.

Äf rabarber på butelj kan under wintern tillredas alla ofwanstående maträtter, och watten ur buteljerna bör omillforligt begagnas.

Gurkor.

En allmänt odlad enårig växt*) som icke gerna saknas i någon köksträdgård.

Gurkodling på kall list. Med kall list förstås en sådan bänk som består endast af uppskottad

* *Enårig* kallas alla de växter då frösådd och fröskörd sker under samma år. Växten kallas *tvåårig* då den såsom t. ex. hvitkål, kålrötter m. fl. gifva frö först andra året.

jord utan något värmande underlag. Den anläggas tidigast i slutet af maj, men säkrast i början af juni då de svåraste nattfrosterna upphört, och på densamma odlas endast de tidigaste gurksorterna, såsom *tidiga druf-* eller *små Ryska gröna*, *Muromska gurkor*. Listen anläggas sålunda. På ett soligt och varmt beläget trädgårdsland, eller invid en vägg mot söder med god lös mycket bördig jord, hvarest jorden blifvit på förhand gräfd och krattad på vanligt sätt, uppdrages ränder med ett trädgårdssnöre, 1,50 mellan hvarje, och i dessa ränder uppskottas temligen djupa gångar hvarvid jorden uppkastas hälften åt hvardera sidan om gången. Af denna uppskottade jord bildas en uppåt afsmalnande rabatt, upptill omkring 30 cm bred eller något bredare, försedd med en fördjupning i midten för att vattnet ej vid vattningen må kunna afrinna åt sidorna. I denna fåra lägges en rad gurkkärnor 5 till 7 cm emellan hvarje kärna och då plantorna uppkommit, bortgallras så många af dem att de kvarblifvande komma att stå 15 cm från hvarandra. Helst förläggas listerna i riktning åt norr och söder. Man kan för att påskynda skörden, plantera kärnor i krukor hvilket kan ske till och med i boningsrum. Utplanteras innan örtbladen ännu hunnit blifva mycket synliga och så djupt att hjärtbladen nästan ligga på jorden. Om plantorna vuxit längre äro de svårare att omplantera, ifall de icke blifvit uppdragna hvarje planta i skild kruka.

Gurkodling på varm list är säkrast för mel-
lersta och i de nordligare delarne af vårt land.
Till varma lister utlägges en 1,20 bred och 50 till
60 cm hög ströbädd å en varm plats helst invid
en vägg mot söder. Ofvanpå ströbädden lägges
20 till 30 cm högt med god, fet, lös sandig jord
som något fördjupas i midten så att vattnet icke
må bortrinna vid vattning. Midt i denna fördjup-
ning lägges en rad gurkkärnor närmare 1 cm
djupt, 5 till 8 cm emellan hvarje kärna. Då plan-
terna uppkommit gallras de så, att de kvarstående
få 15 cm utrymme i raderna. För att skydda de
unga plantorna kan man lägga en 25 cm bred och
10 till 12 cm djup bräddram midt på listen, hvil-
ken borttages då plantorna blifvit kraftiga och
luften varmare. Då är det fördelaktigt att på
listen lägga riskvistar på hvilka gurkrankorna få
utbreda sig eller stänger som uppbära desamma.

Lister som anläggas i slutet af maj täckas
om nätterna och under kalla dagar endast med
brädluckor eller mattor som hvila på stänger lagda
20 till 30 cm högt från jorden på ömse sidor om
listen. Lister lagda fram i juni behöfva vanligen
ej någon betäckning.

Gurkor fordra jemn fuktighet och man får
icke försumma att vattna så ofta detta är af nöden.
På varma lister odlas *vanliga gröna slanggurkor*,
drufgurkor och ryska Muromska. Gurkkärnorna
hålla sig grobara i 10 år. 3 till 4 års gamla kärnor
eller yngre som förvarats på mycket torrt ställe

äro att föredraga såsom utsäde emedan de gifva svagare rankor och i följd deraf rikare fruktsättning.

Användning i hushållet. För inläggning af gurkor väljas sådana som ej äro skadade på det yttre skalet, emedan skadade gurkor lätt öfvergå till förruttnelse. Gurforna wattenläggas 4 till 5 timmar, upptagas och sättas på ett rent flåde för att torfa, nedläggas sedan i träfärl om-lindade med swarta winbärslblad, sedan man först på botten lagt ett tunnt lager af swarta winbärsl-, ef-, försbärsl- och några lagerblad, samt dillknopp, pepparrot och litet alun, hwilket allt sedan lägges emellan hwarje hwarf, men så att gurforna ej widröra hvarandra. Låfen, som består af 3 lit. 9 decil. watten, 2 lit. 6 decil. salt, litet fanel, peppar, ingefära samt litet socker och en liten bit alun, uppfokas och i den heta saltlåfen slås 1 lit. 3 decil. ättika. Då låfen kallnat slås den öfver gurforna, hwilka sedan förvaras i ett kallt rum med tyngd på, så att låfen står öfver gurforna.

Rotväxter.

Cikoria fortkommer bäst på djup, god, under föregående år väl gödslad lerjord. Den trivdes äfven i lättare jord, men då blir växten finare. Fröet sås tidigt på våren, såsnart jorden reder sig i 4 rader på en vanlig säng och sedan plantorna uppnått närmare 3 cm höjd gallras de till 10 à 15 cm afstånd från hvarandra.

Användning. Rötterna upptagas under hösten, tvättas, sönderfäras i tärningar och torfas i ugn. Malas på samma sätt som kaffebönor. Som hvar och en wet blandas det efter smak till kaffemjölet. Odlingen af denna växt skulle för hushållet inbespara många mark som nu gifves till cikoriefabrikerna inom och utom landet.

Till fröskörd upptager man de bäst utbildade rötter hvilka öfvervintras i en torr källare och utplanteras på våren på 60 cm afstånd från hvarandra. Fröet bibehåller sig grobart i 6 år.

Bladen af denna växt såsom föder åt kor, öfvar mjölkafkastningen.

Kålväxter.

Hufvud- eller hvitkål. Första årets gödning trifves bäst i en fuktig lerhaltig jord. Kalkning af jorden är för hufvudkål synnerligen välgörande. Frösådden sker på olika tid i de skilda landsdelarne nämligen i Viborgstrakten mot slutet af april, i Helsingfors i medlet af april, i Vasa i slutet af april och i Uleåborg 8 till 10 dagar senare.

Plantorna uppdragas i kallbänk 5 cm mellan hvarje rad och mycket glest i raden, då plantorna blifva starkare derigenom, att de redan för sin första växt få större utrymme, men få de för varmt och för mycket vatten blifva de långa och spensliga och utsatta för svartrötter som göra dem odugliga. En omskolning af de små plantorna i

bänken är af stor nytta för växtens vidare utveckling. När de visa tredje bladet utom hjertbladet utplanteras de så fort de svåraste nattfrosterna upphört och plantorna sättas då djupare än de stått förut. De sättas i förband 60 cm såväl mellan plantorna som raderna. Bäst sker detta genom att afsnöra stycket både på längden och tvären och plantera den ena raden i korsen, der linjerna skära hvarandra och den andra raden midt emellan korsen, och så allt framgent. Efter planteringen vattnas väl, hvilket förnyas endast då torkan blir för svår. Gödselvattning en eller ett par gånger är dock förmånligt dels för fuktigheten, dels för att pådrifva växtligheten, i fall jorden icke är så fet och god som den borde vara. Fram på sommaren under juli månad kupas plantorna. Från ogräs hålles alltid rent, och fram på sommaren ses efter på undre sidan af bladen om äggsamlingar till »kålmask» visa sig, då de borttagas eller sönderkrossas, så att de ej få utkläckas. Dessa samlingar visa sig som »kaffesump» och kunna deri ligga 2 à 300 ägg tillsammans. Synes maskar, böra de genast bortplockas. De släppas i ett kärl med vatten och dränkas. Jordloppor som ofta uppträda söker man fördrifva genom att beströ stånden med fint snus eller tobaksstoff.

Man låter kålen växa så långt fram på hösten som väderleken tillåter. På hösten under en klar dag, innan kölden blir alltför stark, »upphugges» kålen sålunda, att någon del af stocken kvarsitter

vid hufvudet. Derefter lägger man hufvudena upp och ned för några dagar på en torr plats eller ett lidergolf, på det att vattnet som samlats mellan bladen må rinna bort. Förvaras sedan vanligen i källare antingen på hyllor eller upphängd på stänger på så sätt, att man förenar tvenne hufvud med ett kort snöre. Källaren får ej vara varm, enär kålen då ruttnar snart; några graders värme är för densamma vida skadligare än ett par graders köld.

Fröodling. Af hufvudkålen kan man själf samla frö. För detta ändamål utväljas välformade och fasta hufvud, hvilka upptagas med rötter om hösten och förvaras öfver vintern, bäst i källare, med rötterna inslagna i jord och sand. Dessa så kallade *fröstockar* utplanteras på våren så snart nattfrosterne upphört, på en solig, bördig — men icke nygödslad jord — på 1,20 m afstånd från hvarandra. För att underlätta fröspirornas fram-brytande uppristas hufvudet i toppen. Spirorna uppbindas vid starka stöd och då fröet är moget afskäras fröspirorna och upphängas på en luftig vind att torka. Erhåller man frö utöfver det egna behovet, kan man sälja det med fördel åt våra fröhandlande hvilka, liksom hvarje odlare *föredraga* det inhemska fröet före det utländska, *men bör odlaren hålla reda på namnet*.

De för vårt land lämpliga kålsorter äro:

Otsois, finsk sort, liten men hård och i följd deraf hållbar.

Säfstaholms, svensk, lågstammig, fast. Uppnär en vigt af 25 \AA så nordligt som i Haapavesi.

Vesternorrlands med stora fasta hufvuden. Fröet odlas i Norrland; *sorten är särskildt passande för det nordliga Finland.*

Användning i hushållet. Surfål. Fasta, medelstora hufvuden i synnerhet om de hafwa tunna blad beredas till surfål som särskildt under vintern är ett godt näringsämne. Bladen hackas fina, sammanprässas och saltas samt tilläggas äfwen kummin och förvaras i öppna träfärl. Kålen jäser, och därunder utvecklas mjölk- och ättiksyra, hvilka verka upplösande på värttrådarna och således göra kålen mera lättsmält. Ett trälock med tyngd bör hållas på kålen.

Surfålssoppa. Sätt soppan på elden enligt reglarna. Skölj surfål i ljumt watten, om den är mycket salt eller sur, i annat fall i kallt watten. Lägg den och pepparn i soppan, när den börjat koka. Låt soppan koka under lock 2—3 timmar. När kålen och köttet äro mjuka, är soppan färdig.

Stufwad surfål. 1 liter surfål, 2 matsf. smör eller ister, 1 matsf. farinsocker och litet köttspad. — Skölj kålen. Lägg 1 matsf. smör och sockret i en emaljerad kastrull och låt kålen lång-

samt koka däri tills den blir mjuk. Påspäd köttspad eller watten så att kålen ej brännes. Tillsätt 1 mtsf. smör och ät kålen till färfött, korf eller fläsk.

Mjölfs-kål. 3 liter mjölk, $\frac{3}{4}$ till 1 fgr. hwitkål, 2 matskedar smör eller flottyr, 3 theff. socker, dito salt. Förwäll den finskurna kålen halfmjuk med tillsats af 1 theff. socker och lita mycket salt till hwarje liter watten. Slå bort watten när kålen är halfmjuk och tillsätt smör och den förut uppkokta mjölken och låt soppan koka tills kålen är riktigt mjuk. Krydda den med socker och salt när soppan är färdig att äta. Om soppan ej är fimmig så tillsättes en afredning af 3 theff. potatismjöl i en half kopp kallt watten.

Fylldt kålhufwud. Till 1 kålhufwud af 2 fgr wigt tages $\frac{1}{2}$ fgr hackkött, som uppblandas som wanlig köttbulls-smet med $\frac{1}{8}$ theff. hwitpeppar, 2 theff. salt, $\frac{1}{2}$ löf, brynt som finhackad i 2 mtsf. flott, $\frac{1}{2}$ kopp riswebröd, $\frac{1}{2}$ kopp mjölk och 1 ägg. De yttersta bladen aflägsnas från kålhufwudet, hwarefter det nedlägges i en gryta med kokande watten, tillsatt med 1 theff. socker och dito salt till hwarje liter watten. När det är halfmjukt upptages det och får afrinna. Watten, som kålen kokat i, slås bort och rent watten påspädes och saltas, så att watten smakar salt. Kålhufwudets stock urhållas med en spetsig knif och hålet fylls

med köttsmeten, som öfwerst täckes med några lösrjuckta kålblad. Kålhusvudet knytes nu in i ett tunnt tygstycke och får koka 2 tim. i saltwattnet som bör betäcka detsamma. Upplagdt på ett stort fat, skäres det i 8 lika stora delar och öfvergjutes med några skedar smält smör. Denna rätt förslår åt dubbelt flere personer, än om samma mängd kött skulle användas till köttbullar.

Medlagdt kål och kött: (Norrf nationalrätt). Framdelen af ett får hugges i passande små bitar och tvättas väl. Dessa läggas hwarstals med skuren kokad huswudkål i en wälsmord järngryta. Hwarje hwarf kryddas med salt och hela hwitpepparborn. Kött lägges i botten och kål öfwerst. Knappt med hett watten påhålles och det hela får koka under tätt lock tills det är färdigt. Bli det mycket spad kan den, som will, afreda det med litet hwetemjöl, sedan rätten är färdigkokt.

I stället för fårkött kan äfwen användas magrare swinkött eller kalfkött tillsammans med fläsk. Upplägges på fat med köttet i midten och kålen omfring fanterna.

Kålrötter.

Kålrötter kan uppdragas på tvenne sätt endera så, att fröet genast utsås på kalljord — förordas

företrädesvis för södra och mellersta Finland — på den plats som är bestämd för denna odling; eller också sålunda, att plantor uppdragas på så kallad kallbänk, det vill säga under glas, men utan undervärme. I förra fallet måste man så något tätt och då bör man gallra så, att plantorna komma att stå med 45 cm afstånd emellan hvarje planta.

Uppdragna på kallbänk åter utsås fröet i trakten af

Vasa i första dagarna af maj —

i *Uleåborg* 8 till 10 dagar senare, —

i *Viborg* i slutet af april och

i *Helsingforstrakten* i medlet af april.

Under loppet af juni månad borde plantorna i kallbänken uppnått den storlek att de kunna utplanteras hvilket sker sålunda: På hvarje planta afskäras bladen till hälften och rotspetsarne afkortas något, — så att de icke komma dubbla eller böjda i jorden, — derefter doppas roten i gödselvatten innan plantan sättes i jorden. Plantorna sättas med 45 cm emellan hvarje planta och tre rader på en vanlig trädgårdssäng uti god, förra året väl gödslad jord. I Oktober upptagas rötterna, afputsas och förvaras i källare. Frö samlar man själf, i det man bibehåller några de slätaste och bästa rötterna öfver vintern utan att förstöra själfva hjärtbladsknoppen. Dessa rötter utsättas nu följande vår på en skyddad plats,

med 1,20 m mellan hvarje fröstock. Fröet bibehåller sig grobart i 4 år.

De bäst passande sorter för odling hos oss äro: *Finska stora gula*, *inhemskt frö* samt *Svenska stora gula*.

Användning i hushållet.

Rotmos. 1 kålrot, 2 liter potatis, 4 mtsf. flotttyr eller smör, 2 mtsf. riswebröd, en half thesf. hvitpeppar. Salt och socker efter smak.

Då potatis och rötter kokat mjuka upptagas och mosas de; kryddor och flotttyr tillsättas, och allt slås i en smord form. Ytan jämnas, frusas med en knif och beströs med riswebröd. Rotmoset insättes i ugn att få wacker färg.

Kålrotslåda. 1 till 2 kålrötter, 2 mtsf. smör eller flotttyr, 1 thesf. salt och litet hvitpeppar.

Skala och skölj kålroten och skär den i tunna stikwor. Sätt dem på elden i kokande watten. När de kokat till mjuka, så slå bort wattnet, om det ej kokat in. Krossa kålroten fin med bult, tillsätt smör, salt och peppar och blanda allt wäl. Lagg smeten i en smord form. Jämna ytan och frusa den med knifsudd. Beströ den med litet riswebröd. Stef den i ugn 20—30 minuter, tills ytan blir något brun.

Brynata fålrötter. Skala fålroten, skölj den och skär den i tärningar. Bryn smör eller flotttyr i en gryta eller stekpanna. Lägg tärningarna däri och koka en stund med locket på. Tag bort locket, när fålrötterna börja brynas, och rör då och då om dem att de ej brännas. Strö litet salt på dem när de äro mjuka och jämnbruna. Ätes till det salta föttet.

Lökväxter.

Rysk sättlök är en af de för vårt klimat mest passande löksorter, emedan den med framgång kan odlas så nordligt som trädgårdsodling är möjlig.

Fordrar förra året väl gödslad jord och varmt, hellre fuktigt än torrt läge. På våren såsnart jorden reder sig och är något uppvärmd, sättes dessa lökar på den säng — som är bestämd för denna odling — i 4 à 5 rader, 10 cm mellan hvarje lök och närmare 3 cm djupt.

Löken skördas så fort bladen börjat gulna i spetsarne, hvilket ej inträffar hos oss förrän i augusti, nordligare i september månad. Den upplägges med de kvarsittande bladen på torrt luftigt golf eller hylla.

Förvaring. När bladen gulnat, afputsas de, och löken förvaras på hyllor eller golf i frostfritt rum. De små sidolökarne användas följande vår

såsom sättlök, förvaras bäst på golfvet ofvanpå ett eldadt rum och vid svårare köld täcker man dem med tjocka täcken eller fällar. —

Enligt Dr Regel i Gartenflora torka ryssarne sin lök på följande sätt: Då man upptagit löken upphänges den bundtvis på snören å en för regn skyddad plats i det fria och sedan lägges löken på öfre planen af den stora ryska ugnen som uteslutande är af tegel — dock endast den lök som är afsedd att användas i hushållet under vintern — att fullständigt torka vid 50 till 75° C värme.

Användning i hushållet. Hvarje wärddinna känner nog hur mycket löken bidrager till en god smak i soppor, stufning, wid stekning af potatis, att all beskifning om användning ej behöfves.

Hvarje den minsta jordegare har alltid så mycket jord, att han, utom allt annat kunde själf odla sin lök, ej allenast för eget behof utan äfven till afsalu vid närliggande fabriker, sågar och städer; dessmer som löken är lätt odlad och betalas väl.

Rotväxter.

Morötter fortkommer i hvarje slags kraftig jordmån, men trifves bäst i djup, förra året gödslad

lös sandblandad lerjord. Fröet som bör ligga ett par dagar före sådden i fuktig sand utsås tidigt på våren så snart jorden reder sig i 4 à 5 rader, 1 $\frac{1}{2}$ cm djupt på en vanlig säng och plantorna gallras samtidigt med den första rensningen så att de komma på 10 cm afstånd från hvarandra.

Morötterna upptagas under en klar dag i medlet och slutet af september, men så att rötterna icke skadas, ty de få lätt röta af såren. Förvaras i sval och torr källare.

De bästa och lämpligaste sorter för Finland äro.

Pariser kortaste, de bästa för tidig odling på kalljord, samt för vinterbehofvet de halflånga *Nantesiska* och långa *Altringhams*. De två sistnämnda sorterna äro särdeles lämpliga för norra delen af vårt land.

Användning i hushållet. Stufwade morötter. 2 fgr morötter, 2 kaffekoppar kokande watten, 2 mtsf. flottyr eller smör, 2 mtsf. hwetemjöl, 2 mtsf. hackad persilja, salt. — Morötterna skurna i tärningar eller strimlor, kokas i salt mjuka i slutet käl med 1 mtsf. flottyr eller smör. Afredes, fryddas och tillsättes med hackad persilja. Ätes med kötträtter såväl till salta som färska.

Kokade morötter. $\frac{3}{4}$ fgr morötter, 1 liter watten, 1 mtsf. smör, 2 thesf. salt.

Skrapa och skölj morötterna väl, skär dem i tärningar och sätt dem på elden i kokande watten. Salta när de äro halvmjuka. Låt dem koka till mjuka, slå då bort watten, om det ej kokat in, och ilägg smöret. När det smultit äro morötterna färdiga. Åtes till stekta kötträtter.

Obs.! Man kan också afreda spadet med smör och mjöl och då äta morötterna som stufning.

Morötter användas allmänt i soppor och köttstufning.

Morotslåda. 1 kopp risgryn, 3 kopp. watten, $\frac{1}{2}$ liter mjölk, 1 mtsf. smör, 450 gr morot, 1 mtsf. mandel, 2 thesf. salt och lika mycket farinsocker och 1 ägg.

Skölj grynen väl i kallt watten och låt dem stå i watten några timmar. Sätt grynen på elden i kokande watten och påspäd kokande mjölk. Rör om under de första 5 minuterna, men då massan kommit fullständigt i kokning, så rör endast någon gång.

Skrapa, skölj och koka morötterna till nästan mjuka, finrif dem och mandeln samt lägg i gröten tillika med socker, salt och smör. Wispa upp ägget och irör det i smeten. Slå smeten i en smord form och stek den i ugn $\frac{3}{4}$ till 1 timme. Åtes till stek.

Palsternackor. Odlas på samma sätt som morötter men fordrar djupare jord, och trifves

äfven i fastare jordmån. För vinterbehovvet upptagas de om hösten och förvaras i källare. Den vanliga *långa hvita* palsternackan är hållbar och bäst för vintern. Den hvita runda är mycket tidigare färdig och därför passande för höga norden, men den är lösare samt mindre hållbar och ej så god som den förstnämnda.

Användning i hushålltet. Användes i föttsoppor bland andra rotsocker, samt stufvas tillsammans med morötter.

Pepparrot. Ehuru pepparroten är flerårig behandlas den ändå såsom en ettårig växt därför, att den är mycket svår att utrota då den blifvit gammal på platsen. Bäst är att odla den på ett särskildt land, ty den fordrar första årets gödning, mycket djupt bearbetad lerjord och medelhögt läge. Fortplantningen sker genom sidorötter eller såkalade strängar af gamla rotstockar och dylika erhållas från handelsträdgårdsmästare eller från ett ställe der pepparrot odlas. Desssa strängar böra vara 30 till 45 cm långa och jämntjocka; dertill böra de vara släta och äro de ej detta, gnidas de försigtigt med en ylletrasa, så att alla sidoskott och allt ludd aflägsnas. Strängarne stickas i 2 rader på 1,20 m säng 30 cm från hvardera kanten; hål göres med ett längre planteringsträd, i förband, 90 cm mellan hvarje, och man gifver hälst den

rigtning, att botten af hålet kommer in mot sängens midt. Hålen göras så djupa att de nedstuckna strängarnes spets ligger 4 cm under jordytan.

Då pepparrotten rotat sig och utväxt med några blad, vanligen under juli månad, makar man jorden från rötterna och borttager från dem med en hvass knif de utväxande små rot-tågorna utefter hela strängen, utom i nedersta ändan som befordrar plantans tillväxt och som man aktar väl för att lösryckas. Man lemnar endast en blast eller bladros på hvarje rot. Man packar åter jorden till strängen och vattnar. — Vid rötternas upptagning i oktober gräfver man tillräckligt djupt och försigtigt, så att man får upp hela rotstocken med alla dess rottågor. De fina sidorötterna eller strängarne afskäras, men kunna ligga väl jordslagna öfver vintern till följande vår för att användas till plantering. Den gröfre pepparrotten som användes under vintern eller försäljes förvaras i källare. — Det är af mycken vigt att strängarne, hvilka hvarje vår utplanteras, icke få vissna, hvilket lätt händer om de hållas torrt eller i varm källare. En gång vissnade äro de alldeles odugliga.

Om våren före planteringen uppgräfvades alla kvarblifna rötter mycket noggrant ty om också endast en bit deraf lemnas kvar uppväxer denna snart till ett svårt ogräs.

Användning i hushållet. Fiskfås på 100 gr rifven pepparrot. Roka två mtsf.

smör eller flottyr, en mtsf. mjöl i 5 minuter och tillsätt småningom det heta fiftspadet och blanda väl för att såsen ej må bli klimpig. Låt såsen ytterligare koka 10 minuter och slå den sen öfver den rifna pepparroten som sättes till först i spilkummen.

Sås till koft kött. Skala, skölj och rif 100 gr pepparrot fin och lägg den öfvertäckt i spilkummen. Koka som i fiftsåsen till först 2 mtsf. flottyr och två mtsf. mjöl och påspäd köttspad så att såsen blir mera tunn. Ifall spadet skulle vara mycket flottigt kan detta fett användas till såsen i stället för smör. Slå såsen öfver pepparroten, tillsätt en mtsf. socker och två matsfedar ättika.

Rofvan. En tvåårig allmänt odlad växt som trivses bäst i lös, året förut gödslad sandjord, men blir smakligare odlad på sved, såsom det allmänt brukas hos oss på landsbygden. På en vanlig trädgårdssäng sås fröet i 6 rader. Behöfver 10 till 15 cm afstånd från hvarandra.

De *tidiga majrofvorna* eller de *ryska gula* som åter äro *ovanligt tidiga* sås på våren. De senare höstsorterna af hvilka den *finska gula* är den bästa, utsås i norra delen af vårt land i slutet af juni, i södra delen i början af juli. Den tidiga sådden är ofta utsatt för härjning af jordloppor,

men om fin gödsel strös på sängen genast efter sådden, skonas plantorna vanligen. Annars måste aska, sot, m. m. anlitas. Fröet odlas på samma sätt som kålrötter och är grobart i 5 år.

Användning i hushållet. Den äldsta fända värt inom odlingen i vårt land och i följd däraf är värtens användning fänd af hvarje värdinna.

Rädisor. Utsås under hela vår- och höstsommaren i lös, förra året gödslad sandblandad något fuktig jord. Odlade under den varmaste tiden blifva de sällan goda. Fröet sås tidigt på våren i rader 5 cm emellan raderna och lägges så glest, att det blir 3 cm afstånd emellan frökornen och fordrar tämligen tjock jordbetäckning. De tider på sommaren då man sår rädisor sår man dem hvarann vecka för att hafva ständig tillgång på dem. De bäst passande rädisor för oss äro *de runda röda med hvit rotspets*. Den kan ej förvaras.

Användning i hushållet. Ätes med salt på smörgås, och användes äfven bland andra rötter i föttfoppor.

Rättikan fordrar föregående året gödslad, mera lös än styf jord. Fröet sås på en vanlig säng

i 4 à 5 rader och plantorna behöfva 12 till 15 cm afstånd från hvarandra i raden, hvarföre de gallras der de uppkommit för tätt. För sommarbehof sås tidigt om våren af *Sommar runda svarta Rättikor*; för vinterbehofvet i slutet af juni i norra delen, och i början af juli i södra delen af landet af den *runda svarta Rättikan*. Den senare sådden måste vanligen vattnas tills plantorna uppkommit och fröet blötas helst några timmar före sådden. Vinterrättikan upptages i oktober och förvaras i källare likasom andra rotsaker. Till fröskörd utväljas vackra, välformade rättikor hvilka utplanteras följande vår på 45 cm afstånd från hvarandra. Fröet bibehåller grobarheten i 4 års tid.

Användning i hushållet. Man skalar roten, skär den i tunna skifvor, beströr dem med salt och skafar dem emellan twenne tallrikar, der efter slår man bort wattenet strör litet finstött peppar och slår öfwer dem litet sur gräddde. Ätes tillsammans med bröd och potatis, eller också endast med bröd eller smörgås. Är mycket helsam för magen.

Rödbetor växa bäst i en djup, kraftig, föregående året gödslad jord. De långa sorterna fordra djup och väl bearbetad jord. De korta och runda fortkomma äfven i grundare jord. Fröen utsås i 4 rader på en vanlig säng i 2 $\frac{1}{2}$ cm djupa fåror, och 15 à 20 cm mellan hvarje planta i raden.

Man sätter 3 à 4 frökorn på hvarje ställe, men af de uppkomna plantorna kvarlemnas endast en, den starkaste; de öfriga borttagas och användas till utplantering antingen å ett ställe der ingen duglig planta uppkommit eller på annan säng. Att förut blöta fröet 24 timmar i vatten påskyndar groningen. Rödbetan upptages på hösten samtidigt, och förvaras på samma sätt som moroten sedan såren efter den afskurna blasten fått något torka. Med 5 gr frö kan man beså närmare 4 m å en vanlig trädgårdssäng. Den bästa för oss passande sorten är *Plattrunda från Egypten* (mörkröda).

Användning i hushållet. Ugnstefka rödbbetor. Rödbbetorna tvättas väl rena, torfas och stekas mjuka i het bafugn eller hållugn. När de äro mjuka läggas de i ett stensfat som öfvertäckes med en handduk tills de skalas. Skurna i skifvor äro de mycket goda och hälsofamma, om de ätas utan ättika, på smörgås eller med stek.

Inlagda i ättika användes de till stekfallat, samt ingå i fillfallat.

Såsom afslutning på rotväxternas odling och användning intaga wi här nedan beskifning till twenne maträtter hwari alla de rotväxter ingå som här ofwan förordats till odling.

Rotfäts-soppa.

3 liter watten 1 lit. potatis i tärningar, $\frac{1}{2}$ lit. fälrot i tärningar, 3 del. morot i tärningar, 1 palsternacka, äfwen skurna i små tärningar, 1 del eller knapp kopp korngryn, 15 kryddpepparkorn, 3 mtsf. salt, 1 mtsf. flottyr och lika mycket smör.

Under tiden watten kokar upp twättas, skolas och skäres rötterna, hwarefter de iläggas. När soppan därefter kokar upp iläggas gryn, peppar och flott. Soppan bör koka under lock på sakta och jämn eld tills rötterna och grynen äro fullkomligt mjuka och soppan blifwit fimmig. Smöret iläggas till sist innan soppan ätes. Den som tycker att soppan är tunn kan afreda den med 3 strufna thesf. potatismjöl i en half kopp kallt watten, sedan soppan är färdig kokt. En knippe finhackad persilja förhöjer mycket soppan's smak.

Sillallat.

525 gr potäter, 425 gr rödbetor, 425 gr morötter, 225 gr stekt kött, 1 fill eller några salta strömmingar eller muifor, 1 gurka, salt eller ättika, 1 löf.

Koka potäter, morötter och rödbetar mjuka, låt dem kallna och skär dem i helt små tärningar. Hacka köttet fint, likaså löfen förwäld. Fräntag fisken skinn, ben, fenor och hufvud och skär den

fin. Skär gurkan i små tärningar. Blanda allt väl tillsammans och sätt på ett fat. Lemna litet af hvarje slag oblandadt, ifall man vill pryda rätten och sätt det efteråt i fina ränder ofwanpå sillsallaten efter smaf, så att den får ett trefligt utseende. Åtes med ättifa, eller en sås tillredd af gräddde, socker, senap och ättifa, 2 delar gräddde, 1 mtsf. socker, 2 mtsf. ättifa, 1 thesf. senap vispas till skum.

Skidväxter.

Bönor. Enårig. Alla bönsorter odlas vanligen tredje året efter gödslingen.

Ehuru Störbönan hör till de mera ömtåliga, kunna vi ej underlåta, att intaga den här, dessmer som den ställvis i södra och sydvästra delen af landet gifver rika skördar, under gynnsamma år samt betalar sig väl i handeln.

Störbönor fordra varmt och skyddadt läge samt lös och bördig jord och lägges i södra delen af Finland i början af juni eller när de starkaste nattfrosterne upphört. Då uppdrages på en vanlig trädgårdssäng en snörlinje — 9 cm nära hvardera kanten, och efter dessa linjer slås ringar i förband med en bunke eller ämbarbotten 1,20 m emellan hvarje, och i hvarje ring läggas 6 bönor med lika mellanrum från hvarandra och 2—3 cm djupt. Då plantorna uppkommit gallras de så, att endast 3 blifva kvar i ringen på lika afstånd från hvar-

andra. Derefter nedsättes en 3 à 3½ m lång stör i midten af hvarje ring. Störarne böjas tillsammans så, att topparne korsa hvarandra midt öfver sängen vid ungef. ¾ störhöjd, och sammanbindas stadigt vid i sängens längdriktning och i störnarnes korspunkt lagda stänger. Då bönorna något utvuxit, hjälper man dem till en början med rankornas ledning till störarne och binder dem något löst. Ett säkert sätt för frostömma platser är, att sätta bönorna i slutet af maj i krukor eller lådor i ett soligt fönster, och sedan utsätta plantorna en vecka eller mer fram i juni. De för vårt klimat bäst passande störbönssorterna äro: *Störbönor tidiga socker-*, *bryt* tidig och föga ömtålig. *Störbönor jätte slagsvård*, har största skidor af alla bönsorter. — Af de vanliga störbönorna gå 200 frön på 100 gram. För att utså dem behöfs en 22 m lång säng.

Krypbönor, hvars skidor användas lika med stångbönor, men äro hårdigare än denna samt låga och behöfva således icke störas. Kryp- eller buskbönor fordra skyddadt, varmt läge och torr, god jord. Läggas i medlet af juni i fyra 6 cm djupa fåror på en vanlig säng och 20 à 25 cm emellan hvarje böna, nedtryckas varsamt med groddögat mot jorden, samt täckas med ett par tre cm jord. Är jorden torr, vattnar man i fåran innan man igenfyller den. Till frö utväljer man de största och mognaste skidorna. För att erhålla sådana, bör man ej till hushållet afplocka de första frukterna, utan just

kvarlemna dessa, för att låta dem mogna till fröskörd. I kalla fuktiga somrar blifva dock störbönornas frön sällan mogna.

De bäst passande buskbönor för vårt land äro: *Kejsar Vilhelm* särdeles tidig och god sort för kalljord, stora skidor. 100 gr af denna sort innehåller 240 bönor, hvilka fordra en 15 m lång säng, då afståndet mellan hvarje frö är beräknadt till 25 cm. *Princess gula*, de bästa för norra Finland. Några bönor mindre än föregående på 100 gr.

Användning i hushållet. Regler för kokning af torra skidfrukter. Skölj bönor, ärter o. s. w. och lägg dem i kallt watten öfver natten. Sätt dem på elden i mycket och kallt watten. Koka på sakta och jämn eld. Håll locket tätt slutet, för att ångan ej må bortgå och med den smaken. För att fortare få grönsakerna mjuka, kan litet renad soda, (omkring en ärtas storlek till hwar liter watten), smör eller annat fett tillsättas. Frånfila eller skumma bort skalen, om möjligt — i synnerhet om maten tillredes för personer med swag matsmältning. Koka aldrig ärter och dylikt i saltigt eller hårdt watten. Det gamla sättet att insalta skärbönor är följande: de större bönorna skäras fina på snedden och nedläggas hwarstals med salt. Botten med tyngd påläggas, och byttan förvaras på kallt ställe. Mindre eller små bönor lämnas ofskurna och insaltas alldeles på samma sätt samt användas om wintern kokade i watten tills de

mjufna; (dock bör det första mera salta watten bortslås) ätes med sirt smör. Ett annat sätt att förwara bönor är, att uppträda de rent sköljda bönorna på ett snöre och sätta dem i kokande watten på 4 till 5 minuter, derefter upptagas och hängas de i ett mörkt luftigt rum att torfa, och förwaras sedan i ett torrt rum. Vid torfningen ses efter att bönorna äro väl skiljda ifrån hwarandra, ty annars mögla de.

Gröna bönor. Bönorna sköljas rena i kallt watten, läggas att koka i kokande saltwatten. När de äro mjuka slås watten bort och bönorna läggas i en karott, öfvergjutna med litet smält smör.

Ätes som frukosträtt med smörgås och ersätta, genom sin rikedom på ägghwiteämne, en skifwa kött eller en bit fisk.

Bönstufning. 2 koppar skurna salta bönor, 1 mtsk. smör, 4 thesk. hwetemjöl, 3 koppar mjölk och 1 thesk. socker. Om bönorna äro mycket salta så lägg dem 10 till 12 timmar i kallt watten, hwilket senare bortslås. Skölj sedan bönorna i ljumt watten, sätt dem på elden i kokande watten och koka dem mjuka.

Koka smör och mjöl ordentligt i 5 minuter, tillsätt derefter småningom mjölken het och blanda väl för att det ej må bli flinpar. Slå bort watten från bönorna och sätt dem i afredningen.

Tillsätt socker. Låt stufningen koka upp och ät den tillsammans med stekta kött eller fiskrätter. — På samma sätt behandlas andra saltade grönsaker.

Färska skurna bönor stufvas på samma sätt som de salta sedan de blifvit rensköljda i kallt watten, men de kokas endast i ett watten, hwilket ej helt och hållet bortslås wid afredningen. Salt tillsättes på samma gång med sockret. Färska bönor afredas äfwen ofta utan mjölk i eget späd.

Bondbönor trifvas i hvarje bördig föregående år gödslad jord i ett soligt icke för torrt läge. På en vanlig säng — 1,20 m bred, uppdragas 4 linjer, i hvilka bönorna nedstickas med groddögat mot jorden på 30 cm afstånd från hvarandra och 5 cm djupt. Plantorna kupas då de äro några — 10 à 15 cm — höga och då de stå i full blomma afskåras topparne, hvarigenom skidorna bättre utbildas och växten mindre besväras af ohyra. Uppdragas bönor i en bänk mot solsidan af en vägg, så erhålles skörd mycket tidigare. Man odlar ofta de Gröna Vindsor mellan potatis och de låga *Mazagan* ofta i kanten af sängar.

Alla bönor kunna som unga plantor särdeles lätt omplanteras. Till fröskörd behandlas dessa såsom de andra bönorna.

De bästa och hårdigaste bondbönor för Finland äro: *Gröna Vindsor*, bli 1 m höga, äro mycket goda till smaken, men ej rikbärande. — *Mazagan* låg 30 cm hög, är mycket tidig och gifvande.

150 gr, af *Gröna Vindsor* innehåller 52 bönor, hvilka fordra 3,50 m lång säng, då afståndet är beräknadt till 30 cm emellan hvarje böna. — Af *Mazagan* gå omkring 100 bönor på 100 gr och kan man med dessa beså en säng af närmare 8 meter. Fröet grobart i 3 år.

Användning i hushållet. Stufvas på samma sätt som busfbönorna här ofwan dock med tillägg af tunna skifvor sturna af färdigkokta morötter samt finsturen persilja. Ätes med salt fläsk, eller bräckt skinka. Dessa bönor användes ofta i stället för ärter i köttsoppa med fläsk.

Ärter. Trädgårdsärter indelas i tvenne slag: *sockerärter*, som odlas för hela skidans skull, *spritärter*, hvilka odlas endast för ärternas skull. Af bägge sorterna finnas en mängd olika slag med särskilda namn dels hög- dels lågväxta. Begge sorterna odlas på samma sätt.

Ärter odlas fördelaktigast i bördig lerjord som blifvit välgödslad 2 eller 3 år förut, men är jorden mycket mager måste den gödslas med förmultnad spillning, kompost, hvilka ämnen väl inblandas i jorden till 30 cm djup eller mera; äfven vanlig

spisaska som strös i fåran bland ärterna har gifvit goda skördar.

För att under sommaren hafva ständig tillgång på färska ärter böra de sås hvar 14:de dag från tidigt på våren till början eller senast i medio af juni. De läggas vanligen i 4 rader på en vanlig säng i minst 5 cm djupa fåror och 5 till 10 cm ifrån hvarandra, allt efter deras olika storlek. Man bör gifva ärter godt utrymme, emedan de då bära mycket rikare än om de stått för tätt. De utlagda ärterna nedtryckas varsamt med krattkammen, och vattnas grundligt, innan fårorna makas igen. Då ärtplantorna uppvuxit 10 à 15 cm kupas de, och de högre sorterna förses med ris, afpassadt efter ärternas olika höjd, en rad i midten och en i hvardera kanten af sängen med topparne något lutade inåt.

De af gammalt välkända sorter för vårt land äro:

Socketärter *Furst Bismarck* blir 70 cm hög, tidigast af alla socketärter. Med $\frac{1}{4}$ kg besås en 11 m säng i 4 rader och 5 cm mellan hvarje ärt.

» *Tidiga engelska sabel*, blir 1,30 m hög. Med $\frac{1}{4}$ kg besås en 7 m säng i 4 rader och 5 cm emellan hvarje ärt.

Spritärter *Dippes tidiga maj*, den tidigaste af alla, blir 60 cm hög. Med $\frac{1}{4}$ kg besås

9 m lång säng i 4 rader, 5 cm emellan hvarje ärta.

Spritärter *Laxtons korgfyllande*, grön, tidig, utmärkt rikbärande blir 70 cm hög. Med $\frac{1}{4}$ kg besås 8 m lång säng i 4 rader 5 cm emellan hvarje ärta.

Spritmärgärter *Champion of England*, riktgifvande för inläggning, blir 1,30 m hög. Med $\frac{1}{4}$ kg besås en 10 m lång säng i 4 rader, 5 cm emellan hvarje ärta.

» *Wunder von America*, låg med välfyllda skidor, buskformig 20 cm hög. Med $\frac{1}{4}$ kg besås en 11 m lång säng i 4 rader med 10 till 15 cm emellan hvarje ärta.

Användning i hushållet. Att torfa sockerärter. Sabelärter plockas medan de ännu äro helt späda, sedan rensas de och uppträdas på långa grofva trådar samt nedläggas i en kofande mattenkittel, men tagas upp så snart mattnet åter börjar komma i kofning och läggas mellan rent linne, der de få ligga tills mesta hettan är afgången; då upphängas de i ett mörkt, luftigt rum eller wind, och utbredas väl, så att ärtfridorna icke komma wid hwarandra, ty då blifwa de mögliga och skämda. Två till tre dagar efter iedan de blifwit upphängda, pläga de vara torra då ärtfridorna dragas af trådarna och förvaras i påsar till winterbehof. När deraf skall nyttjas,

läggas de i ett djupt fat och öfvergjutas med koft watten 2 till 3 timmar förrän de sättas på elden att koka, då de anrättas som färska ärtskidor.

Att torka spritade Sockerärter. Ärtskidorna afplockas innan de hunnit blifwa fullt matade, förwällas helt litet, spritas sedan och ärterna torkas i swag ugnswärme eller i en warm wind utbredda på rent linne; tillredas som färska.

Stufwade ärtskidor. Till 1 liter wäl twättade och rensade ärtskidor — af sockerärter — tages $\frac{1}{3}$ liter wäl twättade i tunna runda skifwor skurna morötter, hwilket allt lägges i kokande watten att kokas mjukt i kort späd, afredes med smör eller flotttyr, litet hmetemjöl, socker och salt efter smak. Innan ärtskidorna äro fullkomligt mjuka tillsättes persilja.

Unga skidor af sockerärter användes äfwen i köttsuppa tillsammans med andra grönsaker.

Ärter och bönor äro de mest närande af alla våra födoämnen ur närtrifet och böra derföre användas så mycket som möjligt, isynnerhet i de arbetares hushåll, hwilka gå i tungt arbete. Potatisen ger mycken buffyllnad, men ej mycken kraft. Man har räknat ut, att 563 gram torra

ärter eller bönor gifwa beredda, lifa mycket närande ämnen som 8 fg 500 gr potatis. Men nu kostar denna mängd potatis dubbelt mer än den nämnda mängden ärter, och sålunda är potatis på detta sätt dyrare och sämre föda än ärter.

Potatis. Att intaga odlingen af potatis är ej nödigt då denna rotfrukt hittills utgjort det allmännaste och viktigaste af landtmannens födoämnen ur växtriket näst sädesslagen, men att införa några matrecept och några råd om dess kokning, hvaraf såväl potatisens smak som andra goda egenskaper bero såsom föda, anser jag ej vara öfverflödigt.

Regler för potatisföfning.
Välj potäter af lifa storlek. Om stora och små äro tillsammans, så koka de större några minuter innan de mindre inläggas. — Skala mycket tunnt. — Håll skalad potatis i kallt watten, tills du sätter den på elden, för att bibehålla rotfruktens färg. — Skär aldrig sönder potatis, ty potäterna blifwa därigenom watteniga. — Sätt nypotatis på elden i kokande watten, men gammal potatis i kallt.

Den enklaste metoden är följande: Lägg dem ofskalade i watten och sätt på elden. Koka dem hastigt och håll af wattenet genast så fort de

äro färdiga, d. w. s. mjufna eller spricka. Endast de potatissorter, som spricka äro mjöliga, äro goda. Men äfwen sådana bättre sorter kunna förderfwas genom kokning, om man nämligen låter dem aldrig så kort stund ligga fwar i watten, sedan de äro färdigkokta. Sämre potatissorter kunna genom råskalning d. w. s. skalning innan de läggas i pannan, blifwa bättre, än om de kokas ofskalade.

Användning i hushållet. Potatismos. 1 kg potäter, 2 mtsf. smör eller flottyr, 1 $\frac{1}{2}$ kopp mjölk, 2 thesf. salt. Behandla potäterna enligt ofwanstående regler. Krossa dem fina med „potatistöten“ och tillsätt smör och salt. Arbeta massan väl fin och slå i mjölken småningom. När den kokar är mosan färdig.

Stufwad potatis. 9 till 12 kokta potäter, $\frac{1}{2}$ liter mjöl, 2 mtsf. mjöl, 1 mtsf. smör eller flottyr, 1 mtsf. finhackad persilja och en thesf. salt. Skala potäterna och skär dem i skifwor. Koka smör och mjöl ordentligt i 5 minuter innan mjölken ilägges. Låt allt detta koka ytterligare 10 minuter. Slägg potäterna och persiljan och låt dem koka upp. Ätes till någon salt kött- eller fiskeätt.

Potatis-soppa. 1 $\frac{1}{2}$ liter mjölk, 9 till 12 potäter, litet finhackad persilja, 1 löf, 2 mtsf. smör, 2 mtsf. mjöl, hvitpeppar och salt efter smak.

Skala, förväll och finhacka löken. Smätta väl persiljan och skär den fin. Lägg båda sorterna att koka i mjölken. Koka potäterna enligt reglerna. Krossa dem med potatisstöten. Påspäd den kokande mjölken småningom och passera allt genom hårsift. Koka smör och mjöl och afred soppan dermed. Låt den koka omfr. 10 minuter. Krydda sen med peppar och salt. — Soppan kan också afredas med 1 till 2 ägg, sedan den är passerad och behöfwer då intet mjöl.

Potatiswälling. $\frac{3}{4}$ kg potäter, 1 $\frac{1}{2}$ liter mjölk, 1 mtsf. smör eller flotttyr och 2 theff. salt. Koka potäterna enligt reglerna. Krossa dem fina. Tillsätt smör. Arbeta massan väl fin och islä kokande mjölk småningom. Vispa väl. Tillägg salt när wällingen kokar upp; den är då färdig.

Kryddväxter.

Dill. Enårig växt. Utsås tidigt på våren helt glest mellan raderna bland lök och morötter. Fordrar alltid någon fuktighet i jorden för att gro hvar för fröet bör blötas några dagar i vatten eller ligga

lika länge väl blandadt i fuktig sand. Bör vattnas flitigt. Då fröet genom brun färg visar mognad, afskäras stånden och upphängas på en luftig vind att torka.

Användning i hushållet. För inläggning af gurkor, wid saltning af lax och fisk. De torkade bladen gifva en god smak i såsen till salt får- och kalffött.

Dill är ett kryddaktigt retmedel. Frukterna äro väderdrifwande, lämpliga mot kolik och kräkningar, som komma af väder samt hicka. Utvärtes användes växten i grötar såsom fördelande.

Anis. Enårig. Af 30 till 60 cm höjd, hvars användning som krydda i jäst råg- och hvetebröd är allmänt bekant, fortkommer väl hos oss och mognar årligen sina frön i *södra delen af vårt land*. Fröet sås tidigt på våren i jord som helst bör vara lös, varm och icke synnerligen fet. Sås i 6 rader på en vanlig trädgårdssäng. Plantorna gallras sedan, så att de få 8 à 10 cm afstånd från hvarandra. I september är fröet vanligen moget, hvilket ger sig tillkänna genom att växten börjar gulna, stånden afskäras då och upphängas på en luftig vind att torka. Hemodlad anis är väl något mörkare, men vanligen bättre än den ofta gamla och förlegade som erhålles i handeln. Fröet bibehåller sig grobart i 3 à 4 år.

Användes som läkemedel, befordrar matsmältningen är magstärkande samt lagd på bränvin sårläkande.

Persilja. Bladpersiljan är den härdigaste och passar bäst för vårt klimat. Den sås helst i nygödslad jord i 6 rader på en säng af vanlig bredd, och plantorna gallras, så att de erhålla tillräckligt utrymme.

Man kan påskynda fröets groning genom att lägga fröet i vatten under en tid af 48 timmar, därefter blanda dem med torr jord eller sand, då fröna skilja sig lättare ifrån hvarandra och sedan så det på vanligt sätt. Vid torr väderlek bör persiljesängen vattnas hvarje dag. Behandlas fröet på detta sätt går det upp om 2 veckor under det att eljest dubbelt så lång tid därtill behöfves. I september afskäres växten, bindes i knippen och upphänges i köket för att torka och förvaras sedan i en papperspåse på ett torrt ställe. Inslås rötter på hösten uti lådor, fyllda med jord eller sand, och ställas i stugan så har man färsk persilja under vintern.

Användning i hushållet. Persiljebladen fjönderfäras fint och sättas såväl i kött- som fiskejoppa samt i potatisstufning och såser.

Roten är sweett och urindrifvande. Den brufas wid gulsot, mattenfot, diarrhé och för att befordra

frambrytandet af hudutslag. Fröen äro wäderdrifwande. Bladen användas utwärtas såsom fördelande blånader, ikrubbsår och insektsstyggn, enbart eller blötta i bränvin och såsom grötar på bröstet till att fördela mjölken.

Perfiljan är emellertid icke hälsofam för alla djur; den är ett gift för fångfoglar och gäfs.

Gräslök fordrar kraftig, förra året gödslad sandblandad lerjord och något fuktigt skuggigt läge. Omplanteras hvar 3:je eller 4:de år i augusti månad eller om våren, hvarvid torfvorna delas och sättas 4 rader på en vanlig säng och 15 cm mellan hvarje torfva lika djupt som de stått förut. Dervid efterses noga att gräsrötter icke medfölja. För vintern kan man inplantera gräslök i krukor eller lådor som ställas på en ljus plats.

Användning i hushållet. Man sönderfår löfen ganska fint och sätter den i fiskepoppa och fiskeås der den gifwer en god smak och ersätter andra sorts kryddor. Ett svenskt bruk är att inälta finskuren gräslök i nyfärdadt smör.

Löfarterna befordra transpiration, drifwa urin och wäder. Brukas med fördel wid andtappa, hosta, gift, wattensot. Äfwen såsom blodrenande och massbödande medel ha de användts.

Såsom upplifwande medel kunna de fint hackade bland fodret gifwas åt hästar.

Förvaring af köksväxter är redan här ofvan beskrifven för hvarje sort. Vi vilja endast tillägga att de rotsaker som förvaras i källare, böra ligga hvarftals mellan torra sandlager, samt att alla förskämda rotsaker böra bortplockas i tid under vinterns lopp.

Fröskörd samt om fröns grobarhet och förvaring.

Till en öfversigt öfver det som ofvan blifvit nämnt om *fröskörden* af hvarje särskild växt tillägges här:

Fröstockarne eller de plantor eller rötter, hvilka man vill odla till frö förvaras öfver vintern så som här ofvan är nämnt.

Man kan sjelf odla och samla frö af följande köksväxter: *Kål, gurkväxter, kålrötter, rofvor, palsternackor, dill, örter och bönor.*

Dock bör helst endast *hvítkål, kålrötter, palsternackor* och *örter* odlas af inhemska frön. Af alla andra köksväxter är utländskt frö bättre. *Gurkor* och *bönor* lemna godt frö endast i mycket varma somrar och de köttrikaste gurksorterna lemna mycket litet frö. *Fröstockar* af *hvítkål* äro något svåra att öfvervintra, om man ej har goda källare.

Gurkväxter, rädisor samt *skidväxter* gifva frö samma år. *Kålväxter, rotväxter* och *bladpersilja* gifva frö det andra året.

Fröns grobarhet.

Grobara äro: Under 6—8 år och längre: *Gurkväxter*.

» » » 5 år: *Kål, rädisa, rättika*.

» » » 3 år: *Bönor* (turkiska och bond-bönor), *Rödbetor, Morötter, Palsternackor, Persilja, Rofvor, Lökar* och *Ärter*.

Alla frön böra förvaras torrt och hellre något kallt än för varmt. Frön af *skidväxter* äro *mjöligena*. Frön af *kålväxter* och *rotväxter* äro *oljiga*. *Gurkväxternas* frön äro *bäst* till sådd när de blifvit 2—4 år gamla, kärnor af sista årets skörd gifva deremot plantor, som bilda mera stjälkar och blad än frukter.

Här bifogas en förteckning på alla de här ofvan förordade frösorter, deras pris, samt det minsta belopp som man får köpa från fröhandlarne*). Alla dessa frösorter äro dessutom pröfvade hos trädgårdsdirektör O. Lundén i Vasa och kunna de derför tryggt förordas till odling långt norrom Vasa in i Uleåborgs län.

10 g. Dill	10 p.
10 » Persilja	10 »
10 » Anis	10 »

*) Önskligt vore att våra fröhandlare skulle tillmötesgå folkets behof genom att försälja frösorterna sålunda: de lättare frösorterna till och med i 5 g. paket, de tyngre i 100 gr paket.

10 g.	Hufvudkål	40 p.
10 »	Kålrötter	15 »
10 »	Morötter	15 »
10 »	Palsternackor	10 »
10 »	Majrofvor	10 »
10 »	Höstrofvor	10 »
10 »	Rädisor	10 »
10 »	Rättikor	10 »
10 »	Rödbetor	10 »
1 portion	ryska Gurkor	10 »
$\frac{1}{4}$ kg	Ärter Furst Bismarck tidiga	35 »
$\frac{1}{4}$ »	» Tidiga engelska sabel	50 »
$\frac{1}{4}$ »	Spritärter Dippes tidiga maj	50 »
$\frac{1}{4}$ »	» Laxtons korgfyllande	50 »
$\frac{1}{4}$ »	Spritmärgärter Champion of England	50 »
$\frac{1}{4}$ »	» American Wonder	60 »
$\frac{1}{4}$ »	Buskbönor Kejsar Vilhelm	60 »
$\frac{1}{4}$ »	» Princess gula	35 »
$\frac{1}{4}$ »	Störbönor jätte slagsvärd	60 »
$\frac{1}{4}$ »	Bondbönor Windsor stora gröna	40 »
$\frac{1}{4}$ »	» Mazagan låg	40 »

Som synes äro de här angifna portionerna för flera af växterna så stora att de kunna räcka till för 2 år i rad, eller kan man förena sig med sin granne och dela portionerna. Till ärter, bönor, hvitkål, kålrötter, eller med andra ord, till de vigtigaste växterna köper man frön hvarje år, så framt man icke odlar själf en del deraf till frö.

Om beräkning af utrymme, sådd, plantering och skörd i en trädgård.

Man bör i hvarje hushållsföretag gå tillväga enligt noggrann beräkning. En dylik omtanke är lika vigtig för att rätt bedrifva trädgårdsodling som landtbruk. Man bör sålunda noggrant uppmäta sin trädgårdstäppa, uträkna, hur mycket af ytan som utgöres af gångar och rabatter, samt huru mycket deraf som brukas till odling af köksväxter. Man bör vidare beräkna, hur mycket man bör odla af hvarje särskild växt, allt efter dess större eller mindre nyttighet och behöflighet. Om man t. ex. vill bereda sig en skörd af 2 skockar (120 st.) hvitkål och vet, att för hvarje hufvud erfordras en yta af 1 kvadrataln (= 60 cm) så måste man mäta upp ett jordstycke af åtminstone 140 kvadratalnar; ty alltid misslyckas några hufvud, hvarför man måste plantera minst 140 plantor. Sålunda bör beräkning göras för hvarje växt.

Bäst håller man denna beräkning vid makt, om man gör sig en karta öfver sin trädgård och på densamma på förhand mäter ut för hvarje växt.

En liten räakenskapsbok, eller häfte, öfver utgifter, sådd, plantering, skörd och inkomster, är äfven för den ordentliga trädgårdsmannen af största vigt.

Om prydnadsväxter och blomster.

Om blomsterlister vid boningshuset och inom trädgården.

Den list, som synes på planen invid boningshuset, passar att plantera med blommor, helst mångåriga blomsterväxter. De växa år ut och år in, blott man ser till, att man vid gräfning om höstar och vårar icke rubbar eller skadar dem. Bäst är därför att sätta små korta käppar som märken invid hvarje planta.

Vill man hafva flere blomsterlister, är det mycket lätt att anlägga dylika på yttre kanten af kvarteren 1 och 2. En blomsterlist huru liten som helst, gifver åt hela platsen ett gladare och prydligare utseende, utom det, att sysselsättning med blommor inverkar förädlande på alla men i synnerhet på barn och ungdom, och de som äro välsignade dermed, böra öfverlämna blommornas vård åt dem.

Blomsterlisten djupgräfvdes 60 cm djupt och gödslas med gödsel eller kompostjord. På våren omgräfvdes listen ånyo, krattas och jämnas, samt uppdrages med snöre en rand midtpå längs listen.

Derefter planterar man 2:ne *rosenbuskar* — (af de hårdiga *Rosa Rugosa*) — på midten med 1,50 m afstånd från hvarandra; emellan dessa planteras ett stånd af »*Riddarsporre*» (*Delphinium*); på yttre sidan om rosenbuskarne sättas på 75 cm afstånd en *pionbuske*, derefter såsom afslutande en planta af *svärdsiljor*.

En hårdig och lättskött växt är »*Brustna hjärtan*» (*Dielytra*). Den som köper en planta deraf och låter den växa några år på platsen så blir den tillräckligt stark för att låta dela sig i flera delar, — den har de vackraste blommor att tillgå under midsommartiden. Riktblommande växter under hög- och sensommaren äro: *Rölleka*, *Stormhatt* samt *Höstsyren*, som blommar sent in på hösten.

Såsom mångåriga vårblommor vilja vi förorda våra vackra *Vifvor* (*Primula*) bland dem vår vildväxande »*Gullvifva*» som pryder sin plats i kanten af en blomsterlist lika så väl som trots någon af de odlade »*vifvorna*». *Blåsippan* vore äfven värd att intagas i trädgården, den första blomma som anmäler sommarens ankomst.

Den på våren tidigt blommande, vackra *Narcissen* — en blomsterlök — är äfven lätt att odla. Lökarne nedstickas på hösten i god och kraftig jord, 10 cm djupt och lika långt emellan hvarje lök. De fordra ingen annan skötsel än att någon gång, hvart 5:te eller 6:te år upptagas om våren sedan bladen gulnat och afvissnat då de delas och

nedsättas en och en på hösten, i en omarbetad och med kompost förbättrad jord, såsom här ofvan är beskrifvet.

Enåriga blomsterväxters uppdragning och skötsel på list.

Enåriga blomsterväxter äro de, som sås på våren ute i fri jord, blomma under sommaren och dö till vintern. De äro af olika höjd och böra därför planteras i den ordning, att de höga komma att stå bakom de lägre. De kunna äfven sås omkring eller framför mångåriga växter, t. ex. på den här ofvan beskrifna blomsterlisten invid boningshuset, der man mycket väl kan så ett par rader med sommarblommor närmare listens kant sålunda: närmast kanten sås frön af t. ex. *Nemophila* (blåa blommor) och 20 cm ofvanom dem en rad med *gula Ringblommor*.

Dessa blommor böra i allmänhet ordnas så, att icke alla mörka blommor komma att stå på en plats och de ljusa på en annan.

Sår man enåriga växter återigen på en särskild list, så randar man dem efter färgerna. Vackrast är då, att någon rad med ljusa blommor kommer emellan ett par rader med mörkare. Af sådana enåriga blommor äro här nedan intagna några sorter med deras olika egenskaper, hvarefter man har att rätta sig vid anläggandet af en blomsterlist.

	Höjd	Färg	Såningstid
<i>Blåklint,</i>	60 cm,	flera färger,	vår
<i>Dagsköna</i> (Con- volvulus),	krypande,	blå, gul o. hvit,	April-Maj
<i>Eternell,</i>	30—40 cm,	gul eller hvit	d:o d:o
<i>Luktärter,</i>	1,50 m,	flera färger	d:o d:o
<i>Lupiner,</i>	30—90 cm,	d:o d:o	Maj
<i>Nemophila,</i>	15 cm,	blå och hvit	d:o
<i>Reseda,</i>	20 »	grön	vår o. sommar
<i>Ringblomma,</i>	30 »	gul	April-Maj
<i>Wallmo,</i>	60—75 cm,	flera färger	d:o d:o

Vill man hafva några af dessa växter tidigare i blom, så kan man så dem glest, i en kruka eller en låda med god mylla, i medlet af april och utflytta plantorna på kalljord sedan nattfrosterne upphört.

Om löfsalar.

Vill man anlägga en löfsal för skugga i trädgården, så passar det bäst, att förlägga den vid södra sidan i slutet af gången som skär trädgården midt itu. Man vidgar der ut en halfrundel såsom på planen är anvisadt. Den kan äfven förläggas till en annan plats af trädgården, dock alltid så, att man därifrån har en blick öfver hela sin lilla täppa och sålunda under hvilan kan njuta af sitt nedlagda arbete. Löfsalen planteras enklast med *Syrener* som äro de mest hårdiga buskväxter vi äga och med sina sköna, välluktande blommor glädja oss ofta redan pingsttiden, senast till mid-sommar.

*Syren*er erhåller man lätt från hvarje herr- eller prästgård der det alltid finnes gamla häckar, hvilka kunna skattas på unga telningar och rot-skott utan skada för häcken. Löfsalen anlägges helst i cirkelform med 2,40 m genomskärning. Man klipper häcken, när så behöfves, så att den ej blir mer än 2,50 till 3 m hög. Bör ej bli högre att den ej må skugga, möjligen i närheten stående planteringar.

Slingerväxter.

Slingerväxter utgöra en vacker prydnad såväl för boningshuset som för trädgården. Dessa kunna ledas upp efter husväggen, kring fönstren eller upp på staket och bilda då vackra omhängen. De äro lika lätta att odla som andra växter. Hela skötseln består deri, att allteftersom de växa upp ledas kvistarne efter önskan och bindas upp med ylleremсор eller bast (blött i vatten) vid nubbar i den form man vill gifva åt omhänget. För att bekläda små låga staket eller en väggyta under ett fönster passar den enåriga växten *Luktärter* med sina doftande blommor.

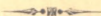
Till löfsalar och kring fönstren på boningshuset passar *Hundrofvan* (*Bryonia*), emedan den växer fort, samt »går ner» eller afdör ända ned till roten för hvarje år, ehuru den växer upp på nytt från roten hvarje vår.

De händigaste bland våra mångåriga slingerväxter äro onekligen: *Humle* och *Caprifolium* för nordligare delen — och *Vildt vin* (*Ampelopsis*) för södra delen af vårt land.



Innehåll.

Förord	1.
Om köksträdgårds anläggning och skötsel	5.
Indelning	8.
Platsens beredning	12.
Plantering	20.
Vattning	22.
Luckring, Rensning och Gallring	23.
Kupning och Redskap	24.
Plantbänken	26.
Allmänna regler för kokning af grönsaker och rotsaker	29.
Om de särskilda köksväxternas odling, användning, för- varing m. m.	31.
Mat-rabarber	31.
Gurkor	34.
Rotväxter	37.
Skidväxter	57.
Potatis	66.
Kryddväxter	68.
Fröskörd samt fröns grobarhet och förvaring	72.
Fröns grobarhet	73.
Om beräkning af utrymme, sådd, skörd m. m.	75.
Om prydnadsväxter och blomster	76.



Varsisto:
M. L.

Imimoff



Teknoidetunnus:

1001001798

Föreningen Marthas svenska skrifter :

<i>Vivi Falck:</i>	Till mödrarna	5 p:ni.
<i>Vera Hjelt:</i>	År som stunda	5 "
— " —	Människors inflytande på hvar- andra	5 "
— " —	Medkänsla	5 "
<i>M.:</i>	Lär ditt barn att lyda	5 "
	Lilla sångboken	10 "
<i>Alli Nissinen:</i>	Hvad är ett godt hem	10 "
<i>M. N.:</i>	Ännu något för mor att tänka på	15 "
<i>Vidar Vemund:</i>	Två gårdar	15 "
<i>Karolina Eskelin:</i>	Hygienin i allmogehemmen och späda barns vård	20 "
	Föreläsningar om späda barns vård	20 "
<i>Ida Godenhjelm:</i>	Populära föredrag i hälsovård	25 "
<i>A. Smirnoff:</i>	Handbok i trädgårdsodling	60 "
<i>Alma Forstén:</i>	Kokbok för allmogehem	65 "

Säljas å Föreningens kansli i Helsingfors samt i
Edlundska Bokhandeln.

Martha-yhdistyksen suomalaisia kirjasia:

<i>Vivi Falck:</i>	Äideille	5 p:ä.
<i>Vera Hjelt:</i>	Tulevaiset vuodet	5 "
— p. —	Ihmisten vaikutus toisiinsa	5 "
— " —	Myötätunto	5 "
	Keskustelu erään äidin kanssa	5 "
<i>L. L.:</i>	Tapain puhtaudesta	5 "
	Emännille pieniä neuvoja	5 "
<i>Alli Nissinen:</i>	Mikä on hyvä koti	10 "
	Pieni laulukirja	10 "
<i>Karolina Eskelin:</i>	Terveydenhoidosta talonpoikaisko- deissa ja pienten lasten hoidosta	20 "
	Pienten lasten hoidosta	20 "
<i>Ida Godenhjelm:</i>	Kansantajuisia esitelmii terveyden hoidosta	25 "
<i>A. Smirnoff:</i>	Käsikirja puutarhanhoidossa	60 "
<i>Alma Forstén:</i>	Kansan emännän keittokirja	65 "

Myydään Yhdistyksen kansliassa Helsingissä sekä
Edlundin Kirjakaupassa.